хозяйке на заметку
Лучшие рецепты спиртных напитков и самогона
Домашнее виноделие
Наливки, настойки и ликеры
Водки, коньяки и бальзамы
Домашнее самогоноварение
FOLIO

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Владельцев дачных участков и садов часто волнует вопрос – куда девать собранные ягоды и фрукты? Конечно, варенья и компоты – вещь хорошая и полезная, но не весь же погреб заставлять банками с консервацией. Из части урожая можно легко приготовить различные спиртные напитки.

В этой книге собраны лучшие рецепты различных вин, настоек, наливок, водок и самогона, которые можно приготовить в домашних условиях, подробно рассказывается, как их хранить, к каким блюдам подавать. Отдельный раздел посвящен истории их появления. Приготовление спиртных напитков в домашних условиях не займет у вас много времени и сил, зато в любой праздник на вашем столе всеми цветами радуги будет переливаться графин с добротным и вкусным домашним вином или прозрачным как слеза самогоном.

- Лучшие рецепты спиртных напитков и самогона
  - Домашнее виноделие
    - Азы домашнего виноделия
    - Основные «движущие силы» процесса виноделия
      - Сахар
        -
        - Приготовление сахарного сиропа
        - Определение количества сахара в растворах
      - Органические кислоты
        -
        - Определение кислотности сока
        - Снижение кислотности сока химическим путем
      - Вода
      - Дрожжи
        -
        - Приготовление закваски
      - Минеральные составляющие
    - Технология домашнего виноделия
      - Извлечение сока
        -
        - Подготовка мезги
        - Прессование
      - Приготовление сусла
      - Процесс сбраживания вина

- Переливание вина
- Осветление вина
- Подкрашивание вина
- Закрепление вина
  -
  - Добавление химических консервантов
  - Увеличение содержания спирта в вине
  - Пастеризация вина
- Основные правила винодела

- Домашние натуральные плодово-ягодные вина
  -
  - Сырье для изготовления плодово-ягодных вин
    -
    - Яблоки
    - Груши
    - Абрикосы
    - Персики
    - Сливы
    - Черешня
    - Крыжовник
    - Белая смородина
    - Красная и черная смородина
    - Земляника и клубника
    - Вишня
    - Рябина
    - Арбузы и дыни
    - Малина и ежевика
    - Черника
    - Клюква
    - Брусника
    - Другие ягоды
    - Ревень
  - Рекомендации по приготовлению натуральных вин из некоторых ягод и фруктов
    - Вино из вишни
    - Вино из груш
    - Вино из ирги
    - Вино из крыжовника
    - Вино из малины
    - Вино из слив

- Вино из смородины
- Вино из красной (белой) смородины
- Вино из яблок

- Изготовление традиционных плодово-ягодных вин в домашних условиях
  - Десертное вино
  - Полусладкое вино
  - Сухое вино
  - Вермут
  - Медовое вино
- Изготовление традиционных виноградных вин в домашних условиях
  - Основные моменты процесса изготовления виноградного вина
    - Приготовление закваски
    - Подготовка сырья
  - Сухое вино
  - Кахетинское
  - Полусладкое вино
  - Десертное вино
  - Вино из винограда средней полосы
  - Рецепты натуральных вин для домашнего приготовления
    - Искристое рубиновое вино из аронии
    - Вино из цветов бузины
    - Вино из ягод бузины
    - Вино из винограда
    - Вино виноградное сухое
    - Вино из вишен
    - Вино из голубики
    - Вино из ягод ежевики и черники
    - Вино из ежевики
    - Вино из инжира
    - Вино из кизила
    - Вино из крыжовника
    - Вино из лимонника
    - Вино из липового цвета
    - Вино из малины
    - Вино из малины, клубники, черники, красной смородины, крыжовника
    - Вино из одуванчиков
    - Вино из лепестков розы
    - Вино из рябины
    - Вино из слив

- Вино из красной смородины
- Вино из черной смородины
- Смородиновая «мадера» (старинный рецепт)
- Вино из сухофруктов
- Вино из терна
- Вино из черники
- Вино из шиповника
- Яблочник
- Вино из яблок
- Яблочный сидр

- Домашние крепленые вина
  - Приготовление крепленых вин в домашних условиях
  - Рекомендации по приготовлению крепленых вин из некоторых ягод и фруктов
    - Вино из красной смородины
    - Вино из сушеных яблок
    - Вино из рябины
    - Вино из слив
    - Вино фруктово-ягодное
    - Вино из вишни
  - Хранение вина, его пороки и болезни
  - Наливки, полученные путем брожения
    - Приготовление наливок в домашних условиях
    - Рецепты наливок для домашнего приготовления
      - Наливка из абрикосов и слив
      - Наливка из винограда
      - Наливка из вишен
      - Наливка из клубники
      - Наливка из клубники, крыжовника, малины, черной смородины, яблок
      - Наливка из малины
      - Наливка из абрикосов или слив
      - Наливка из винограда
      - Наливка из вишни
      - Наливка из облепихи

- Домашние напитки, приготовляемые настаиванием
  - Домашние плодово-ягодные наливки
    - Приготовление наливок в домашних условиях

- Рецепты наливок для домашнего приготовления
  - Наливка «ассорти»
  - Наливка из брусники
  - Наливка из варенья
  - Наливка из дыни
  - Вишневая наливка
  - Вишневка
  - Вишневка старинная
  - Вишневка гетьманская
  - Калиновка
  - Наливка клубнично-коньячная
  - Наливка из крыжовника
  - Марелевка
  - Малиновка
  - Наливка из морсов
  - Наливка-настойка
  - Наливка из скорлупы грецких орехов
  - Наливка ореховая
  - Наливка из лепестков розы
  - Наливка рябиновая
  - Сливянка
  - Наливка на сушеных сливах
  - Наливка смородиновая
  - Терновка
  - Наливка из черемухи
  - Наливка из яблок
  - Ягодная наливка
  - Ягодник
  - Наливка скороспелая
  - Запеканка домашняя
- Домашние ликеры и ратафии
  - Приготовление ликеров и ратафий в домашних условиях
  - Рецепты ликеров для домашнего приготовления
    - Ликер абрикосовый
    - Ликер айвовый
    - Ликер апельсиновый
    - Ликер апельсиновый оригинальный
    - Ликер из апельсиновых корок
    - Смешанный ликер «тропики»
    - Ликер «кюрасо»

- Ликер анисовый
- Ликер барбарисовый
- Ликер ванильный
- Ликер виноградный (сливовый, вишневый) особый
- Ликер виноградный
- Ликер вишневый
- Ликер из грецких орехов
- Ликер грушевый
- Ликер дынный
- Ликер ежевичный
- Ликер из лесной земляники
- Ликер из земляники
- Ликер из инжира
- Ликер какао-ванильный
- Ликер кизиловый
- Ликер клубничный
- Ликер клюквенный
- Экспресс-ликер из кофе
- Ликер кофейный с молоком
- Ликер кофейно-апельсиновый
- Ликер кофейно-апельсиновый «сорок четыре»
- Ликер кофейный
- Ликер крыжовенный
- Ликер лимонный
- Ликер малиновый
- Ликер мандариновый
- Ликер «мараскин»
- Ликер медовый
- Ликер молочный
- Ликер молочно-яичный
- Ликер «молния»
- Ликер мятный
- Ликер персиковый
- Ликер из персиковых или абрикосовых косточек
- Ликер из пива
- Ликер розовый
- Ликер рябиновый
- Ликер финиковый
- Ликер черноплоднорябиновый
- Ликер из сливовых косточек
- Ликер из красной смородины

- Ликер из черной смородины
- Ликер «черная иоганна»
- Ликер терновый
- Ликер домашний французский
- Ликер чайный
- Ликер черешневый
- Ликер черничный
- Ликер шоколадный
- Ликер яблочный
- Ликер из яблочной кожуры
- Ликер яичный

- Рецепты ратафий для домашнего приготовления
  - Ратафия «садовый букет»
  - Ратафия из липового цвета
  - Ратафия из можжевеловых ягод
  - Ратафия из винограда
  - Ратафия лимонная
  - Ратафия вишневая
  - Ратафия смородиновая
  - Ратафия малиновая

- Домашние ароматизированные водки и настойки
  - Приготовление настоек и ароматизация водок в домашних условиях
  - Рецепты горьких настоек для домашнего приготовления
    - Настойка анисовая
    - Настойка грейпфрутовая
    - Настойка калгановая
    - Настойка «лечебная»
    - Настойка лимонная
    - Настойка «охотничья»
    - Настойка перцовая
    - Настойка полынная
    - Настойка «рыбацкая»
    - Настойка рябиновая
    - Настойка «целебная»
    - Настойка цитрусовая
    - Настойка черносмородиновая
    - Настойка рябиновая
    - Настойка «хреновинка»
  - Рецепты сладких настоек для домашнего приготовления

- Настойка абрикосовая
- Настойка айвовая
- Настойка апельсиновая
- Настойка гвоздичная
- Настойка земляничная
- Настойка кардамоновая
- Настойка клюквенная
- Настойка крыжовенная
- Настойка лимонная
- Настойка мятная
- Настойка облепиховая
- Настойка «осень»
- Пенная настойка
- Настойка рябиновая
- Настойка из фруктовых сиропов
- Настойка из сочных ягод
- Настойка тминная
- Настойка цитрусовая
- Спотыкач
- Спотыкач из акации
- Спотыкач из аниса
- Спотыкач из кофе
- Спотыкач из лимона
- Спотыкач из мяты
- Спотыкач из орехов
- Спотыкач из роз
- Спотыкач из черной смородины
- Спотыкач из ягод

- Рецепты ароматизированных водок домашнего приготовления
  - Листовка
  - Водка мандариновая
  - Московская водка
  - Перцовка
  - Водка пикантная
  - Полынная водка
  - Водка «праздничная»
  - Сосновая водка
  - Водка чайная
- Рецепты старинных настоек и водок
  -
  - Старка
  - Мокруха
  - Запеканка

- Варенуха
- Настойка вишневая
- Вишневка
- Кантабас
- Кусака
- Травник
- Данцигская водка
- Водка «кюммель»
- Водка персиковая
- «Ерофеич»
- Водка огуречная
- Настойка «кармелитские капли»
- Абрикосовка
- Клубничник
- Лимоновка
- Малиновка
- Моченая
- Паленка
- Рябиновка
- Сливянка
- Терновка
- Тертуха киевская
- Травяная
- Узварец
- Перцовка украинская
- Водка тминная
- Английская горькая
- Андайская (испанская) водка
- Абсент швейцарский
- Любительская водка

- Подкрашивание водок и настоек
  -
  - Желтая водка
  - Зеленая водка
  - Красная водка
  - Темно-красная водка
  - Водка телесного цвета
  - Синяя водка
  - Коричневая водка
  - Золотистая водка
  - Оранжевая водка
- Рецепты коньяков для домашнего приготовления
  -

- Коньяк из пива и сока
- Травяной коньяк
- Коньяк «фин»
- Домашний коньяк
- Клубнично-коньячный напиток
- Рецепты бальзамов для домашнего приготовления
  - Бальзам «домашний»
  - Бальзам «рождественский»
  - Рижский бальзам
- Домашнее самогоноварение
  -
  - Сырье, используемое в самогоноварении
    -
    - Крахмалосодержащее сырье
    - Приготовление солода и солодового молока
    - Сахаросодержащее сырье
  - Брожение
    -
    - Основные компоненты процесса брожения
    - Организация процесса брожения
  - Перегонка
  - Очистка
  - «Облагораживание» напитка
    - Ароматизация самогона
    - Рецепты эссенций традиционных крепких спиртных напитков
      - Русская горькая
      - Березовая
      - Перцовая
      - Киршвассер
      - Зубровка
      - Ерофеич
      - Листовка
      - Горный дубняк
      - Английская горькая (рецепт 1883 г.)
      - Данцигская горькая
      - Бреславская горькая
      - Джин
    - Выбор вкуса самогона
    - Подслащивание самогона
    - Подкрашивание самогона
  - Домашнее оборудование для производства

самогона
- Аппараты для перегонки
  - Перегонное устройство «тарелка»
  - Перегонное устройство «воронка»
  - Перегонное устройство «колба»
  - Перегонный куб со змеевиком
  - Перегонное устройство «банки»
  - Прибор с дополнительной емкостью
  - Прибор с ректификационной камерой
  - Каплеуловитель
- Измерительные приборы
- Емкости и тара
- Фильтры

- Рецепты приготовления напитков
  - Народные рецепты самогона
    - Самогон сахарный
    - Самогон из варенья
    - Самогон из конфет
    - Самогон сиропный
    - Самогон из халвы
    - Самогон медовый (медовуха)
    - Самогон крахмальный
    - Самогон из томатной пасты
    - Самогон из сухофруктов
    - Самогон из фруктово-ягодного сока
    - Самогон плодово-ягодный
    - Самогон апельсиновый
    - Вишневый самогон
    - Виноградный самогон
    - Гороховый самогон
    - Грушевый самогон
    - Картофельный самогон
    - Наливочный самогон (для приготовления наливок)
    - Рисовый самогон
    - Рябиновый самогон
    - Свекольный самогон
    - Сливовый самогон
    - Хлебный самогон
    - Яблочный самогон
  - Старинные рецепты самогона

- Ангеликовый (дягильный) самогон
- Анисовый самогон
- Вишневый самогон
- Гвоздичный самогон
- Грибной самогон
- Жасминовый самогон
- Желудочный самогон
- Изюмный самогон
- Кардамонный самогон
- Коричный самогон
- Белый коричный самогон
- Самогон из разных кореньев
- Крепительный самогон
- Лавандовый самогон
- Лавровый самогон
- Лимонный самогон
- Самогон «малороссийская запеканка»
- Малиновый самогон
- Миндальный самогон
- Можжевеловый самогон
- Московский самогон
- Мятный самогон
- Персиковый самогон
- Полынный самогон
- Померанцевый самогон
- Рисовый самогон
- Розмариновый самогон
- Розовый самогон
- Сливовый самогон
- Сосновый самогон
- Самогон тминный красный
- Травный самогон
- Шалфейный самогон
- Чайный самогон
- Яблочный самогон
- Французская водка
- Желтая водка

- Старинные горькие настойки на основе самогона
  - Аралиевая горькая
  - Воскресенская
  - Золотой корень
  - Лимонная
  - Мятная

- Охотничья
- Перцовка
- Полынная
- Рыбацкая
- Рябиновка
- Целебная
- Французская
- Славянская

- Что надо знать об алкогольных напитках
  - Какие бывают алкогольные напитки
    -
    - Водка
    - Бренди
    - Коньяк
    - Ром
    - Виски
    - Джин
    - Бальзам
    - Ликеро-водочные изделия
    - Вина
  - Разновидности виноградных вин
    -
    - Столовые сухие вина
    - Столовые полусладкие вина
    - Крепкие вина
    - Десертные вина
    - Игристые вина
    - Ароматизированные вина
  - Культура употребления алкогольных напитков
    - Как выбрать, опробовать и оценить вино
    - Посуда для подачи алкогольных напитков
    - Сервировка праздничного стола
    - Порядок подачи алкогольных напитков к столу
    - Как правильно подобрать напитки к подаваемым блюдам
    - Температура алкогольных напитков, подаваемых к столу
    - Как правильно откупоривать бутылки и разливать алкогольные напитки
    - Сдабривание вина перед употреблением
- Приложения
- Анекдоты

Лучшие рецепты спиртных напитков и самогона

Домашнее виноделие

Азы домашнего виноделия

В домашних условиях из плодов и ягод получают отличные вина, в отдельных случаях по своим качествам не уступающие виноградным. Для изготовления плодово-ягодных вин используется до 30 культурных и дикорастущих плодов и ягод.

Как известно, основную массу плодов и ягод составляет плодовая мякоть; количество ее может колебаться от 85 % (абрикосы) до 98,5 % (земляника).

В виноделии, кроме сочной мякоти, представляет ценность кожица плодов, в которой содержатся дубильные, ароматические и красящие вещества, необходимые для получения вина хорошего качества (по аромату, цвету и вкусу).

В среднем из 1 кг плодов и ягод отделяется около 0,6 кг сока. Химический состав плодово-ягодного сока разнообразен и зависит от сорта, экологических условий, сроков созревания и ряда других факторов. На долю воды в плодах и ягодах приходится 73–92 %. В ней растворены различные вещества, образующие плодовый сок. Углеводы плодов и ягод – сахара (глюкоза, фруктоза, сахароза), количество их колеблется от 3 до 15 %. В плодах всегда содержатся глюкоза и фруктоза, в то время как сахароза может отсутствовать. Так, она не обнаружена в красной смородине, чернике, облепихе, кизиле. В семечковых плодах преобладает фруктоза. Кроме воды и углеводов, в состав плодов и ягод входят азотистые вещества, органические кислоты (в основном яблочная, лимонная, изолимонная, хинная), дубильные, красящие и ароматические соединения, витамины, минеральные вещества и другие.

Одним из способов использования плодовых соков является их сбраживание. При этом сахара превращаются в спирт и другие вторичные и побочные продукты спиртового брожения. Плодово-ягодное вино – это продукт алкогольного брожения различных плодов и ягод.

Натуральное вино изготовляют посредством брожения любого плодового или ягодного сока без внесения в него каких-либо других, не содержащихся в соке веществ. Можно перед брожением добавлять к соку необходимое количество воды, такие добавки возможны, так как и сахар и вода входят в состав сока плодов.

Большинство фруктов и ягод содержат сравнительно мало сахара и много кислоты. Поэтому вино из чистого сока получается слабое, некрепкое и слишком кислое. Этот недостаток устраняют разными способами: разбавляют сок водой, чтобы

снизить кислотность, либо смешивают соки разных по кислотности фруктов, ягод и т. д. Для получения желаемой крепости необходимо добавлять сахар или мед.

Натуральные вина различаются по виду сырья, из которого они изготовляются. Их можно подразделить на виноградные, приготовленные только из сока винограда; фруктовые – из сока яблок, груш, айвы; ягодные – из сока лесных или садовых ягод (смородины, малины, клюквы, черники и др.), а также косточковых плодов (вишен, слив и т. д.); растительные – из сока арбузов, дынь, сока березы, клена и т. д.; изюмные – из вяленого или сушеного винограда – изюма.

Плодово-ягодные вина могут быть сортовыми и купажными (смешанными). Сортовые вина получают из сока плодов одного сорта, например из яблок сорта Антоновка, или из смеси соков нескольких сортов, но одного вида культуры (из яблок сортов Коричное и Антоновка); допускается использование сока различных видов плодов и ягод, но не более 20 % общего объема соков (например, 80 % – яблочного и 20 % – рябинового). Купажные вина вырабатывают из смеси соков различных плодов и ягод (например, 20 % – яблочного, 40 % – рябинового и 40 % – черносмородинового).

По способу приготовления вина подразделяются на натуральные; подслащенные сахаром или медом (десертные, ликерные, медовые); спиртованные, в которые для повышения крепости добавляют этиловый спирт или водку до достижения 16–18 % об. спирта.

В зависимости от технологии изготовления плодово-ягодные вина подразделяются на вина, не содержащие избытка углекислоты (столовые, вина некрепленые сладкие, вина крепленые медовые, ароматизированные), и на вина с избыточным содержанием углекислоты (шипучие вина и сидр).

Столовые вина получают путем полного или неполного сбраживания подсахаренного плодово-ягодного сусла. Вина некрепленые сладкие приготовляют сбраживанием подсахаренного сусла до содержания спирта естественного наброда не менее 15 % об. с последующим добавлением сахара в купаж. Вина крепленые изготовляют сбраживанием плодово-ягодного сусла с последующим добавлением этилового спирта и сахара в купаж вина. Это характерно и для приготовления медовых и ароматизированных крепленых вин. Отличие заключается в том, что после выбраживания сусла и его спиртования в купаж вина вводят натуральный мед либо водный, винный или спиртовой настой пряно-ароматических растений.

По возрасту вино может быть: молодое – недавно

приготовленное; выдержанное – вино, имеющее устойчивый вкус и сохраняющееся длительное время без заметных изменений; старое – сохраняющееся 7 и более лет (в таком вине наблюдаются существенные изменения состава, вкуса и аромата).

По цвету вина различают белые и красные. Белые приготавливают из белых или розовых фруктов и ягод. Они имеют разнообразные оттенки, начиная от зеленовато-желтого, переходящего в соломенный или золотисто-желтый, до темно-янтарного или от розового до светло-красного. Красные вина получают из плодов красного цвета. Они имеют рубиново-красный цвет, иногда с фиолетовым оттенком. При выдержке красных вин их цвет постепенно бледнеет, утрачивает фиолетовый отлив и приобретает характерный желто-коричневый оттенок.

По цвету вина можно приблизительно судить о его возрасте, составе. Так, вина, имеющие яркий «живой» цвет, обладают хорошо выраженной кислотностью (свежестью вкуса). Вина с блеклыми тонами в окраске, как правило, недостаточно кислотны. Интенсивный, густой цвет указывает обычно на высокую экстрактивность вина.

Особенности цвета могут указывать также на наличие у вина пороков, болезней или недостатков. В частности, черный, белесый или ржаво-рыжий оттенок – на пороки, перламутровый – на болезни.

По прозрачности вина могут быть прозрачно-блестящими – с особым (кристальным) блеском; чистые (ясные), но без блеска либо тусклые – с едва заметной мутью. Характер мути и осадок дают представление о состоянии вина, т. е. является ли вино здоровым или подозрительным относительно заболевания. Если в мутном вине заметны шелковистые струйки, которые наблюдаются во всех направлениях, то это признак того, что в вине находятся бактерии.

Если вино (красное и белое) вначале прозрачное, но через некоторое время мутнеет или принимает свинцовый оттенок, буреет либо чернеет (белое вино), то в нем происходит окисление дубильных веществ.

По вкусовым качествам вино бывает: гармоничное – в нем все вкусовые ощущения уравновешены, ни одно из них не выступает, не чувствуется в отдельности, грубое – резко выражены терпкость или кислотность; полное – богатое экстрактивными веществами, достаточно крепкое и густое; пустое вино – чувствуется недостаток экстрактивных веществ, водянистый вкус.

Букет развивается в вине в процессе брожения и последующей выдержки, достигает полного развития через несколько лет

(виноградные – дольше, плодово-ягодные – быстрее). Он часто совершенно отличается от аромата фруктов, из которых приготовлено вино, так что узнать в таком вине, какие плоды использованы для его изготовления, бывает невозможно. Подобного рода изменения зависят от условий хранения. В молодом вине аромат сильнее, в старом вине он часто исчезает и заменяется букетом выдержки вина.

По стабильности, т. е. по способности сохраняться, вина можно подразделить на: быстропортящиеся, требующие особых условий для длительного хранения (легкие натуральные и столовые вина с содержанием спирта до 10 % об., сидр); менее стойкие – способные сохраняться в погребе не более года (легкие столовые вина); стойкие – хорошо сохраняющиеся при температуре 18–20 °С и до 3 лет в погребе. На стойкость (стабильность) вина влияет прежде всего его состав, а также условия хранения. Чем больше содержится в вине спирта и сахара, дубильных веществ, тем лучше сохраняется вино.

Домашние вина имеют множество рецептов приготовления и, тем не менее, зная общие принципы и технологию приготовления вин, каждый любитель может создать свои неповторимые вкусные и ароматные напитки.

Основные «движущие силы» процесса виноделия

Сахар

Важнейшей для винодела составляющей фруктового сока является сахар, из которого в процессе брожения получается спирт. Спирт является консервирующим фактором и содержание его в пределах 13–14 % (вино крепостью 13–14˚) обеспечивает вину достаточно длительное хранение.

Наши фрукты, так же, как и полученные из них соки, содержат слишком мало сахара, поэтому должны исследоваться на содержание сахара.

При домашнем производстве вин нет необходимости в слишком большой точности, поэтому для упрощения дальнейших расчетов можно принять с достаточной степенью точности следующее:

Из 1 кг сахара при брожении получается 0,6 л или 0,5 кг спирта или то же самое наоборот: 1 л спирта получается из 1,7 кг сахара (точнее, из 1,67 кг).

Сахар вводится во (фруктовый сок в виде сиропа, для приготовления которого растворяется, к примеру, 1 кг сахара в 420 мл воды.

Следует запомнить, что 1 кг сахара, растворенного в 1 л воды, даст 1,6 л сиропа (эта цифра приблизительная, в действительности она составляет 1,625 л), то есть 1 кг сахара при растворении его в воде вызывает увеличение объема на 0,6 л.

Приготовление сахарного сиропа

Необходимое для подслащивания фруктового сока количество сахарного сиропа можно для улучшения организации работы приготовить заранее.

Например, нужно приготовить сироп из 5 кг сахара. В хорошо вымытый эмалированный или алюминиевый сосуд емкостью около 10 л влить 5х420 = 2100 мл (2 л и 100 мл) воды и нагреть ее до 70–80 ˚С.

В нагретую воду постепенно всыпать 5 кг сахара, продолжая нагревать сосуд и размешивая его содержимое, лучше всего большой, чистой деревянной ложкой. После растворения сахара сироп доводят до кипения и готовят около 10 мин., собирая с его поверхности пену, лучше всего плоской металлической ложкой с

отверстиями – шумовкой. После охлаждения получается 5 л так называемого нормального сиропа, содержащего 5 кг сахара, т. е. нормальный сироп в 1 л содержит 1 кг сахара.

Следует проверить, согласуется ли это с предыдущими выводами: 1 кг сахара при растворении увеличивает объем жидкости на 0,6 л; до растворения взято 420 мл воды, увеличение на 0,6 л = 600 мл + 420 мл = 1020 мл, а практически получается 1000 мл или даже немного меньше, т. к. немного жидкости испаряется при приготовлении. Если сахар не очень чистый и вы хотите его кипятить дольше, следует взять немного больше воды, например, 430–440 мл, впрочем, после приготовления, если получится из каждого 1 кг сахара менее 1 л сиропа, можно добавить недостающее количество воды.

Нормальный сироп имеет удельный вес 1,370, т. е. 1 л сиропа весит 1370 г; т. к. он содержит 1000 г сахара, т. е. (1000/1370) х 100 = 73 %.

Итак, нормальный сироп имеет весовое содержание сахара 73 %, что означает, что в 1 кг сиропа содержится 730 г сахара.

Такой сироп очень удобен для употребления и расчетов, однако имеет тот недостаток, что после остывания кристаллизируется, и немного сахара оседает на дно посуды; следует немного подогреть сироп, тогда сахар вновь растворится.

Если сироп не будет добавляться сразу или если нельзя будет его подогреть, а хочется избежать его кристаллизации (выпадание сахара из раствора), перед приготовлением сиропа в него нужно добавить немного лимонной кислоты, а именно 0,7–0,8 г кислоты на 1 кг сахара. Такой сироп содержит сахар несколько «инвертированный» и не кристаллизируется даже холодным. В данном выше примере на 5 кг сахара следовало бы добавить 5х0,7 = 3,5/4 г лимонной кислоты.

Кроме сиропа нормального, можно также готовить и использовать сиропы менее густые, т. е. такие, в которых используется больше воды. Если, например, на 1 кг сахара возьмем 500 мл воды (практически нужно взять немного больше, а именно 520–530 мл), тогда получим 0,6 л + + 0,5 л = 1100 мл сиропа, который содержит 1000 г сахара, т. е. в этом примере 1 л сиропа содержит 900 г сахара (с округлением).

Продвигаясь так дальше, т. е. увеличивая количество воды, предназначенной для растворения 1 кг сахара, будем получать сироп все более жидкий, содержащий в 1 л все меньше сахара; сиропы эти можно готовить без добавления кислоты.

Определение количества сахара в растворах

Для того, чтобы вино имело определенную крепость, фруктовый сок должен содержать определенное количество сахара. Итак, необходимо определить количество сахара в соке, чтобы можно было рассчитать, какое количество сахара нужно в него добавить с целью получения определенной крепости вина.

Точное определение количества сахара в соке химическим путем возможно только в лабораторных условиях; для домашних целей достаточно приблизительного расчета путем измерения плотности жидкости, т. к. чем больше сахара содержит жидкость, т. е. фруктовый сок, тем она тяжелее воды (а удельный вес – тем больше единицы) и тем большую имеет плотность.

Для определения плотности нужен так называемый сахариметр Баллинга или Брикса. Определение производится следующим способом: в стеклянный цилиндр либо высокую банку (выше сахариметра) вливается сок почти доверху, сдувается пена, затем медленно вводится сахариметр. Когда сахариметр установится, отсчитываются деления, которых достиг уровень жидкости, при этом нужно фиксировать высшую точку увлажнения сахариметра.

При определении плотности необходимо обратить внимание на следующее:

а) сахариметр погружается тем глубже, чем меньше плотность жидкости и выше температура;

б) сахариметр должен быть сухим и чистым, а при погружении в жидкость должен плавать свободно, не касаясь ни дна, ни стенок цилиндра;

в) исследуемый фруктовый сок должен быть очищенным, по меньшей мере освобожденным от крупных частиц;

г) показания сахариметра являются точными при комнатной температуре (20 °C); если исследуемый сок имеет более низкую или высокую температуру, следует цилиндр с жидкостью несколько охладить или нагреть, поместив его в сосуд с холодной или горячей водой.

Сахариметр Баллинга измеряет весовой процент, т. е. количество граммов сахара, растворенного в 100 г воды. Фруктовый сок содержит, наряду с сахаром, также другие растворимые вещества, называемые несахара, однако сахариметр этого не учитывает и даст сумму составляющих, растворенных в соке, т. е. сахар и несахара вместе.

Количество несахаров в соках меняется в зависимости от рода фруктов и количества экстракта в соке; их процентное содержание в пределах 2–6 %, в среднем – 4 %. Если теперь из показаний сахариметра Баллинга, помещенного в неразведенный фруктовый сок, вычесть цифру 4, то получим приблизительный

весовой процент сахара.

Например, в вишневом соке обнаружено 15,1° Баллинга, т. е. в 100 г сока имеется 15,1 % сухого вещества. Если из этой цифры вычесть 4, как весовой процент несахаров, получим 15,1–4=11,1 % – эта цифра указывает, что сок содержит (приблизительно) 11,1 % сахара.

Органические кислоты

Чтобы плодово-ягодное вино имело соответствующий приятный вкус, оно должно иметь соответствующую кислотность, колеблющуюся в пределах от 6 до 10 % кислоты, т. е. (приблизительно) от 6 до 10 г кислоты в 1 л вина. Общим принципом при этом является то, что чем крепче вино, тем оно может быть кислее, так как и спирт, и сахар в равной степени ослабляют вкусовое впечатление, вызываемое кислотой.

Кислотность вина зависит от кислотности фруктов, из которых оно приготовлено, и из которых кислота переходит во фруктовый сок. Практически это имеет большое значение, т. к. достаточно кислый (разумеется, не перекисший) сок бродит лучше, как более устойчивый к заражению разными микроорганизмами, такими, как бактерии, плесень и пр. Винные дрожжи хорошо переносят высокую кислотность, в отличие от других микроорганизмов, которые при этих условиях погибают или, по крайней мере, не могут развиваться и размножаться.

Во фруктах, а соответственно и во фруктовых соках, содержатся следующие органические кислоты.

Яблочная кислота. Эта кислота является основным источником кислотности фруктов семечковых, таких, как яблоки или груши, а также косточковых, таких, как вишни, персики. В плодах ягодных эта кислота вообще отсутствует или имеется в минимальных количествах.

Лимонная кислота. Является основным источником кислотности ягодных плодов (смородина и другие ягоды), в других плодах содержится также, но в значительно меньших количествах.

Кроме двух названных кислот, являющихся основными источниками кислотности наших плодов, имеют место другие кислоты, а именно: кислота винная (в ничтожно малых количествах), кислота щавелевая (в ревене), кислота бензойная (в бруснике), кислота янтарная. Содержание кислот в плодах значительно, и соки из большинства плодов слишком кислые для производства вина, поэтому требуют снижения своей естественной кислотности; это происходит при разведении сока

определенным количеством воды или при введении в него определенного количества сахара, каждый кг которого, растворяясь в жидкости, увеличивает ее объем на 0,6 л, в результате количество кислоты в 1 л сока снижается до нужного уровня.

Кислотность можно снижать химическим путем с помощью мела, но в домашних условиях, т. е. при невозможности проведения химического анализа, лучше этого избегать (за исключением ревеневых вин), т. к. при этом легко испортить вкус вина.

Иногда возникает необходимость повышения кислотности сока или вина (например, при производстве вина из сладких яблок, клубники, шиповника); в этом случае используется лимонная кислота, которую в определенном количестве нужно развести в воде и добавить к соку или вину.

Лимонная кислота поступает в продажу в виде более или менее мелких кристаллов, бесцветных или со слабым желтым оттенком. Покупая ее, следует убедиться, что это лимонная кислота продовольственная, а не техническая. Вместо лимонной кислоты можно добавлять кислоту винную или молочную (лучше всего 50 %-ную).

Определение кислотности сока

1 л сока или вина должен содержать от 6 до 10 г кислоты. Речь идет о яблочной или лимонной кислоте. Фрукты, которые чаще всего используются в домашнем производстве вин, такие, как смородина, крыжовник, вишни имеют слишком высокую кислотность, которую приходится снижать соответствующим добавлением воды, причем это количество не должно быть слишком большим. На практике соки, имеющие кислотность в пределах 7–8 г на литр, лучше использовать для получения столовых вин, а соки с кислотностью 9—11 г на литр – для десертных вин. Такие количества кислоты культурные дрожжи переносят хорошо, в то время как вредные микроорганизмы погибают или, по крайней мере, прекращают развиваться.

В очень кислом соке, например, из красной смородины, для приведения его к указанной выше кислотности может понадобиться более чем трехкратное разведение, что недопустимо, т. к. при этом сильно снизится бессахарный экстракт и появится пустой вкус вина. Поэтому следует руководствоваться следующим правилом: добавка воды вместе с сахаром не должна превышать 2 л на 1 л сока.

Кислотность сока можно принять приблизительно – по

специальным таблицам или даже на вкус. Примерное содержание кислоты в некоторых ягодах и фруктах (в %) такое: крыжовник – 1,9; брусника – 2; персики – 0,8; груши – 0,4; яблоки – 0,7; черника – 0,9; ежевика —0,9; малина – 1,6; абрикосы —1,3; смородина белая и красная – 2,4; смородина черная – 3; сливы – 1; клубника – 1; вишня – 1,3.

Для тех, кто хотел бы более тщательно определить и скорректировать количество кислот в соке, предназначенном для получения вина, существуют соответствующие методики.

При определении кислотности сока нужно учитывать следующие количественные соотношения:

1 мл нормальной гидроокиси калия или натрия соответствует 0,075 г винной кислоты или 0,067 г яблочной кислоты, или 0,064 г лимонной кислоты.

Из этого также очевидно, что 1 г винной кислоты соответствует 0,9 г яблочной кислоты либо 0,85 г лимонной кислоты.

Кислотность сока определяется либо с помощью аппарата, называемого ацидометром, либо калиброванной трубки Крамера.

Применение трубки Крамера в домашних условиях удобнее. Дополнительно требуется соответствующая гидроокись, лакмусовый раствор и лакмусовая бумага. Трубка Крамера имеет шкалу, откалиброванную непосредственно в граммах винной кислоты.

Снизу и сверху трубка имеет цилиндрические расширения, причем нижнее запаяно, а верхнее – закрывается притертой пробкой. Исследуемый сок наливается в трубку до уровня, обозначенного буквой L, затем доливается раствор лакмуса до уровня, обозначенного буквой М. После перемешивания в трубку каплями доливается гидроокись, а исследуемая жидкость размешивается после каждой капли. Сначала под влиянием добавленной капли гидроокиси жидкость на мгновение голубеет, затем голубой цвет исчезает, а жидкость становится розовой. С момента, когда после добавления очередной капли жидкость остается голубой, кислота нейтрализована, а деление, на котором установилась жидкость, означает количество кислоты. Например, в трубку добавлено столько гидроокиси, что жидкость поднялась на одно деление выше цифры 8; это означает, что кислотность сока составляет 8,2 *‰* (промилле) или 8,2 г/л винной кислоты, т. к. 1 г винной кислоты соответствует 0,85 г лимонной кислоты, то 8,2 г винной кислоты соответствует 8,2 х 0,85 = 7 г лимонной кислоты, т. е. сок содержит 7 г лимонной кислоты в 1 литре.

Если сок окрашен, то момент нейтрализации определяется с помощью красной лакмусовой бумаги, когда капля исследуемой

жидкости изменит ее цвет на голубой.

Снижение кислотности сока химическим путем

Если определенное разведение сока оказалось недостаточным для снижения его кислотности до 8 г/л, сок следует использовать для десертного вина, доведя его до кислотности 10–11 г/л. В случаях, когда предельно допустимое разведение водой не привело к нужному снижению кислотности, можно воспользоваться химическими методами, нейтрализуя кислоту с помощью мела (карбоната кальция). При этом образуются растворимые соли кальция, которые выпадают в виде осадка. Для снижения кислотности на 1 г кислоты требуется 0,35 г мела.

Вода

Как было отмечено выше, фруктовый сок разводится водой. Она должна иметь все характерные черты воды, пригодной для питья, т. е. должна быть прозрачной, без запаха и вкуса. Не следует использовать воду жесткую (содержащую много минеральных составляющих, и прежде всего соли кальция), а также железистую (т. е. содержащую соли железа). Такая вода может изменить вкус вина, затрудняет естественный ход брожения, а в случае белых вин может привести к их потемнению вследствие соединения железа с дубильными веществами, содержащимися в вине. На практике лучше всего использовать кипяченую воду после охлаждения ее до комнатной температуры.

Дрожжи

Спиртовое брожение вызывают микроорганизмы, называемые дрожжевыми грибками или просто дрожжами. Это одноклеточные, или, проще говоря, очень малые живые организмы, видимые только под микроскопом при увеличении их в несколько сот раз. Дрожжи размножаются преимущественно почкованием, особенно в хорошо бродящем соке. Количество дрожжей увеличивается так быстро, что в 1 л хорошо бродящего сока насчитывается около миллиарда клеток.

Дрожжи быстро размножаются, если находятся в сахарном растворе, не слишком концентрированном (не более 20 %), содержащем необходимые для них минеральные соединения (соединения азотные, фосфорные и т. д.) и свободном от факторов тормозящих (как спирт), т. е. в самом начале брожения, когда спирта в соке еще нет. По мере усиления брожения колония

дрожжей распадается, а после образования 17–17,5 % спирта погибает и оседает на дно посуды, образуя дрожжевой осадок.

Дрожжевые грибки бывают разных видов, отличающихся между собой качеством. В общем их можно поделить на две группы: дрожжи благородные и дрожжи «дикие».

Дрожжи благородные винные называются иначе дрожжами чистой культуры или дрожжами культурными. Это дрожжи, выращенные в специальных лабораториях. Благородные дрожжи делятся на ряд так называемых пород, из которых каждая специально выращена и имеет определенные особенности. Отличаются они силой брожения, а также способностью производства спирта и осветления жидкости, выявления характерного для данного типа вина вкуса и аромата.

Дрожжи «дикие» имеются в большем или меньшем количестве вместе с другими микроорганизмами (такими, как плесени и бактерии) на поверхности фруктов и ягод.

При домашнем производстве вина часто встает вопрос, применять ли благородные винные дрожжи или довольствоваться тем, что дарит сама природа, а именно дикими дрожжами, всегда имеющимися в фруктовом соке. Прежде всего следует учитывать, что дикие дрожжи обычно вызывают сильное брожение вначале, однако оно довольно быстро прекращается уже при достижении 6–8 % спирта в жидкости. Развитие дрожжей при этом приостанавливается и оставшийся в соке сахар не перерабатывается. Тем не менее на фруктах всегда имеется смесь разных видов и пород дрожжей, и в этой смеси может оказаться хорошая и сильная порода, которая приведет к более полному выделению спирта; однако чаще все-таки брожение сока прекращается рано и получается вино легкое, некрепкое, без выраженного винного букета, недостаточно прозрачное.

Учитывая это, значительно легче и надежней использовать для производства вина благородные дрожжи, которые легко создают 14–15 % спирта, а при благоприятных условиях даже 17–17,5 %, что в результате даст крепкое и стойкое вино.

Ошибочным было бы предположение, что при использовании культурных дрожжей определенной породы получается совершенное вино, независимо от применяемого сырья и без каких-либо специальных усилий. Это не так. Культурные дрожжи оказывают воздействие только тогда, когда брожение сока и дальнейшие действия совершаются правильно, в соответствии с данными указаниями.

Польза же от введения в сок благородных дрожжей несомненна и проявляется в следующем:

1. Как процесс брожения, так и выдержка вина происходят

быстрее и правильнее, т. е. брожение раньше начинается и раньше заканчивается, а вино быстрее дозревает.

2. Молодое вино легче осветляется.

3. Вино получается крепче.

4. Наличие благородных дрожжей в соке не позволяет развиваться вредным микроорганизмам, поэтому в вине получается меньше уксусной кислоты, оно имеет более чистый винный аромат и лучший вкус.

5. Если для получения вина были использованы не совсем свежие фрукты, во избежание заражения добавляется большая, чем обычно, доза сернистой кислоты. При этом для сильного брожения нужно применять сульфитовые культурные дрожжи, т. е. такие, которые приспособлены для большего количества сернистой кислоты в среде. Если в этом случае применить дикие дрожжи, в результате будет получено слабое вино, которое легко может испортиться.

Приготовление закваски

Маточные дрожжи, закваска, или разводка готовятся за 2–5 дней до запланированного получения фруктового сока. Берут здоровые, хорошего качества фрукты любого рода, из них отжимают сок в количестве около 200 мл. В соке разводят ложку сахара (15–20 г), добавляют щепотку (около 0,1 г) фосфата аммония в качестве подпитки, затем сок кипятится под крышкой около 15 минут и охлаждается до комнатной температуры (около 25 °C). Бутылочку с сывороткой благородных дрожжей очищают от сургуча, освобождают от пробки и доливают до 3/4 объема соком, температура которого около 25 °C. После этого бутылочку вновь закрывают пробкой из ваты. Делать это нужно быстро в чистом помещении, где нет сквозняков, чтобы избежать попадания в бутылочку нежелательных и вредных микроорганизмов.

Заправленную бутылочку помещают в теплом месте при температуре около 25 °C на сутки. На второй или третий день, когда сыворотка с соком сильно вспенится и маточные дрожжи размножатся дальше, их вливают в чистую литровую бутылку, в которую надо налить около 600 мл сока вместе с 60 г сахара (а также 0,2–0,3 г фосфата аммония), предварительно прокипяченного и охлажденного до температуры 25 °C. Содержимое бутылки после вливания в нее сыворотки смешивают, закрывают пробкой из ваты и помещают в теплое место. Через день-два, когда жидкость начнет хорошо пениться, маточные дрожжи готовы, их хватает для обеспечения брожения

сока в сосуде емкостью 20–30 л.

Если в бутылочке с сывороткой чистой культуры дрожжей недостаточно места для доливания сока, нужно влить сок в другую чистую бутылку, а сыворотку вместе с агаром, на котором высеяны дрожжи, выковырять проволокой (предварительно обожженной и охлажденной) и перенести в приготовленный сок, после чего бутылку заткнуть ватой, а содержимое размешать. Дальнейшее размножение маточных дрожжей производится способом, описанным выше.

В случае, когда нельзя купить чистую культуру дрожжей, нужно к соку, предварительно простерилизованному, добавить вместо сыворотки изюм, на поверхности которого также находятся винные дрожжи.

При ферментации сока следует помнить, что:

а) сыворотку нужно хранить в прохладном и темном месте;

б) сыворотку перед употреблением нужно омолодить и размножить описанным методом, так как бутылочка с сывороткой обычно содержит небольшое количество дрожжевых клеток, причем находящихся в состоянии покоя; непосредственное добавление содержимого бутылочки к большому количеству (30–50 л) сока нецелесообразно и неэффективно.

Минеральные составляющие

Спиртовое брожение сока происходит быстро и беспрепятственно только тогда, когда дрожжи находят в соке достаточное количество соответствующего питания в виде растворенных соединений азотных и фосфорных кислот. Часто оказывается, что сок, сильно разбавленный водой или плохо бродящий, содержит недостаточное количество этих соединений, из-за чего дрожжи размножаются слишком медленно, а брожение оказывается недостаточным. Чтобы этого избежать, обычно добавляют определенное количество нужных дрожжам соединений, так называемых «подпиток», которые служат в качестве питательной среды для дрожжей.

Эти вещества продаются в магазинах санитарии и гигиены под названием «секалюм» или «фосфозал». Их с успехом можно заменить минеральными солями (химическое название – «соли аммония»), используя одно из следующих соединений:

а) фосфат аммония двухосновной – наилучшее средство, чаще всего используемое в промышленности;

б) карбонат аммония;

в) хлористый аммоний, иначе называемый нашатырь. Количество добавляемой в сок соли зависит от ее рода, степени

разбавления и т. д.; оно колеблется в пределах 3–5 г на 10 л сока.

Технология домашнего виноделия

Извлечение сока

Сначала плоды и ягоды тщательно перебирают, очищают от сора, негодных и поврежденных болезнями плодов и моют. Плотные плоды и ягоды опускают в воду и моют, не вынимая из посуды, небольшими порциями в нескольких водах, перекладывая из одной емкости в другую. Менее плотные ягоды малины, земляники, ежевики, клубники и черники следует выложить на решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с чистой водой, излишек воды удаляют путем стекания, а затем перебирают и очищают ягоды от чашелистиков. Можно также опустить ягоды в таз с водой, дать им отстояться несколько минут, при этом ягоды должны свободно плавать в воде. Затем вынуть ягоды и положить на решето для стекания излишка воды.

Для лучшего извлечения сока ягоды и плоды надо мелко раздробить, из косточковых необходимо извлекать зерна, из яблок и груш удалить семена. Дробят плоды в домашних условиях на мясорубках с крупными ячейками, с помощью пластмассовых терок, овощерезок, шинковок. Иногда для дробления яблок и груш используют деревянные песты и кадушки, при этом трудоемкость дробления этих плодов значительно уменьшается. Кроме этого, для лучшего извлечения сока и облегчения дробления яблок эти плоды можно сначала сварить в небольшом количестве воды, а затем вынуть плоды из плодового отвара и раздробить. При дроблении и в процессе приготовления вин не следует пользоваться металлической посудой, за исключением посуды из нержавеющей стали.

Подготовка мезги

Особое внимание надо обратить на способы подготовки мезги в зависимости от консистенции сока.

Полученная в результате дробления плодовая и ягодная масса – мезга – подвергается дополнительной обработке для получения максимального количества концентрированного сока. Мезгу обрабатывают, добавляя теплую воду, подбраживают или подвергают замораживанию, а затем оттаивают и прессуют.

Первый способ. Ягоды, имеющие жидкую консистенцию сока: красная и белая смородина, вишня, просто смешивают с

водой (200 г воды на 1 кг мезги), перемешивают и прессуют для извлечения сока.

Второй способ. Ягоды крыжовника, черной смородины, ирги, черники, брусники, малины, а также и такие плоды, как яблоки, сливы и груши имеют густую консистенцию сока, поэтому их подвергают тепловой обработке. Мезгу кладут в эмалированную посуду, заливают подогретой водой при температуре 80 ˚С и нагревают, непрерывно помешивая в течении 30 минут на малом огне, затем мезгу снимают, накрывают тепловой «шубой», выдерживают около 30 минут и подвергают прессованию.

Третий способ. Тепловую обработку мезги можно заменить подбраживанием в течение 3–4 дней при комнатной температуре 20–22 ˚С. Для подбраживания в свежую мезгу добавляют сахарный сироп, подогретый до 30 ˚С (250 г сиропа 15 % на 1 кг мезги) и разводку дрожжей в количестве 2–3 %. В процессе брожения образуется углекислота, которая выталкивает мезгу на поверхность, поэтому во избежании закисания всю массу 3–4 раза в день тщательно перемешивают. Можно подбраживать мезгу любых ягод, но обязательно мезгу черной смородины, айвы, крыжовника, черники, яблок, слив и т. д. Мезгу айвы японской перед подбраживанием рекомендуется подогреть с водой до 60 ˚С, а затем остудить до 24 ˚С.

Подбраживание можно проводить и немного иначе. Раздробленную мезгу выливают в соответствующую по емкости посуду: эмалированное ведро, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадочку. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 ˚С, из расчета 250 г воды на 1 кг мезги, четырехдневную закваску винных дрожжей и все перемешивают. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 объема. Количество внесенной воды записывают.

Посуду покрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения в помещении с температурой около 20–22 ˚С. На другой день должно начаться брожение, мезга будет подниматься выделяющейся углекислотой кверху, образуя над суслом шапку, которую необходимо несколько раз в сутки перемешивать. Если этого не делать, мезга может закиснуть и все вино превратится в уксус. Через 2–3 дня мезгу прессуют.

Этот способ требует большого внимания, но зато значительно повышает качество вина, так как из сброженной мезги интенсивно извлекаются ароматические, целебные вещества и витамины. Такое вино более ароматно, имеет насыщенный цвет и лучшие вкусовые качества, чем вино, приготовленное без подбраживания.

Четвертый способ применим только для рябины. Мезгу

рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10–12 °С. Высушенную рябину настаивают 3–4 дня. Для сухой рябины воды нужно брать в три раза больше, чем для свежей. Количество внесенной воды записывают.

Плоды и ягоды такие, как рябина, яблоки и другие можно заморозить и после оттаивания раздробить и отжать сок. При замораживании в плодах образуются ледяные кристаллы, которые разрывают клеточную ткань, обеспечивая лучшее отделение сока. Кроме этого, некоторые горькие вещества, содержащиеся в плодах и ягодах, теряют свои свойства, особенно это относится к ягодам рябины, калины и терна.

Прессование

Основной операцией получения сока является прессование. Сок лучше всего отжимать на небольшом ручном винтовом или гидравлическом прессе. Можно использовать также соковыжималку и рычажный пресс с резервуаром, имеющем отверстия в верхней части и другие приспособления. Возможно также прессование мезги руками с использованием двух плоских дощечек, соединенных с одного конца, между которыми помещается полотняный мешочек с мезгой. Не рекомендуется использовать скороварку, так как вино из сока, полученного таким образом, по качеству и аромату значительно уступает вину из натуральных соков.

Перед прессованием мезгу помещают в полотняный мешок и завязывают таким образом, чтобы при прессовании не было утечки через открытый край мешка. Мешок должен быть по размерам корзины пресса или контактных поверхностей используемого приспособления. Мешок с мезгой помещают в корзину пресса и сверху кладут груз, который собственным весом осуществляет начальное прессование мезги. Затем медленно увеличивают усилие прессования посредством вращения винта, добавлением груза или нажатием на рычаги пресса.

Очень важным при прессовании является темп нарастания усилия отжатия. При быстром отжиме сок делается мутным, а медленное прессование мезги приводит к затяжке процесса и уменьшению выхода сока во времени. Кроме того, при таком прессовании из воздуха попадают вредные микроорганизмы, в результате чего сок может скиснуть и иметь вредные примеси. Очень важно проводить прессование в строгих санитарно-гигиенических условиях, тщательно подготавливать плоды, используемый пресс и посуду.

Для повышения сокоотдачи рекомендуется проводить

повторное отжатие мезги. Для этого оставшийся после отжатия жом перекладывают в эмалированную посуду, добавляют остуженной кипяченой воды (10–20 °С) и снова повторяют все операции: перемешивание, настаивание, прессование.

После прессования сок содержит большое количество примесей: частицы мякоти, слизи и т. д. Такой сок следует по возможности осветлить и профильтровать через конусный полотняный мешок. Однако, если сок фильтруется плохо, можно провести эту операцию позднее – на стадии осветления готового вина.

Надо знать, что если прессование проводилось в несколько приемов, то сок всех фракций будет различен. Вначале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима – сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго давления. Сок второго давления содержит меньше сахара и кислот, чем первого, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина следует использовать соки всех фракций. Сок с водой из-под пресса называют суслом. Если пресса нет, то можно отжимать мезгу и другим любым способом, но качество вина будет хуже.

Примерный выход чистого сока (без воды) из 10 кг различного сырья следующий (в литрах): яблоки культурные сорта – 6; яблоки дикорастущие – 5; груши культурные сорта – 6; груши дикорастущие – 5; рябина – 5; вишня – 6,5; слива – 5,8; крыжовник – 6,8; смородина красная и белая – 7; смородина черная – 6,3; клюква – 7,2; черника – 7; земляника – 6,5; малина – 6,0; виноград – 6.

Приготовление сусла

Сок после прессования используют для получения сусла будущего вина. При приготовлении сусла в сок добавляют воду для снижения кислотности в таком количестве, чтобы окончательная кислотность не превышала бы 0,8 %. Такая кислотность ощущается на вкус как умереннокислая, более высокая кислотность ухудшает вкус вина и снижает активность дрожжей при сбраживании.

Натуральные соки имеют невысокое содержание сахара 8—12 %, что не позволяет накапливать более 6–8 % спирта в вине. Такие вина неустойчивы и при неблагоприятных условиях хранения быстро скисают. Поэтому для повышения концентрации спирта в будущем вине в сок добавляют сахар (150–250 г сахара на 1 л сусла) в зависимости от желаемого состава вина. Сахар

можно добавлять как в сухом виде, так и после предварительного растворения в сусле. Вкусовые качества вина значительно повышаются при добавлении меда в необходимых количествах.

При внесении большого количества сахара (250 г/л) концентрация сусла значительно увеличивается, что угнетает активность дрожжей и затягивает процесс сбраживания. Для устранения этого целесообразно вносить сахар по частям, добавляя по 30–35 % через каждые 3 дня после начала брожения. Таким образом можно снизить длительность периода брожения и повысить концентрацию спирта.

Кислотность сусла можно снизить, а концентрацию сахара повысить до необходимого уровня (15–18 %), уваривая ягодный сок в водяной бане при температуре 70 °С. При этом для уменьшения кислотности добавляют мел из расчета 50 г на 1 л сока. После уваривания до нужной концентрации сахара 16–18 % сок фильтруют и используют для приготовления сусла.

Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые вещества (азотистое питание). Однако соки ими небогаты. Много азотистых соединений содержится в винограде и черной смородине. Для ускорения процесса разложения дрожжей в сок добавляют азотистые вещества в виде хлористого амония (0,2–0,4 г/л) или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0,2–0,5 мл/л) или 4–5 %-ный раствор аммиака (1,2–3 мл/л). Они улучшают жизнедеятельность дрожжей, сокращают длительность процесса приготовления вина и улучшают его качества.

Процесс сбраживания вина

Для получения качественного вина необходимо обеспечить условия жизнедеятельности культуры дрожжей в сусле. Для этого используют специальные винные дрожжи. Эти дрожжи используются для приготовления дрожжевой разводки (закваски), которую готовят на стерильной питательной среде за 2–4 дня до приготовления ягодного сусла (см. выше «Дрожжи»). Перед употреблением разводку дрожжей размешивают и вливают в сладкое сусло для его взбраживания. При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на обычных хлебных дрожжах или на дрожжевых грибках, находящихся на поверхности ягод. В последнем случае разводку готовят следующим образом.

За 3–4 дня до начала сбраживания вина собирают чистые спелые ягоды малины, земляники, клубники или используют изюм. Ягоды не моют, в бутылку наливают стакан прокипяченной остуженной до 25 °С воды, добавляют 30–40 г сахара (1 ст. ложка)

и два стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватным тампоном и ставят в темное место при комнатной температуре. После готовности жидкую часть разводки вносят в сусло из расчета 30 г разводки на 1 л сусла и оставляют для брожения. Процесс брожения лучше всего идет в закрытых бутылях, бочонках и т. д., так как в открытых емкостях при повышенной температуре при сбраживании может возникнуть уксусное скисание.

При заполнении бутылей суслом их не доливают на 1/3, иначе в период бурного брожения сусло потечет через край, что приведет к потере сырья. Посуду при брожении закрывают специальным водяным затвором – бродильным шпунтом. Он состоит из пробки, вставленной в него трубки, на которую надевают резиновый шланг. Нижний конец шланга помещают в стакан с водой или в бутылку с кипяченой водой, что обеспечивает герметичность сусла и предохраняет его от проникновения кислорода, воздуха и вредных микроорганизмов.

При отсутствии водяного затвора бутыль можно закрыть неплотным ватномарлевым тампоном или обвязать горлышко марлей в 3–4 слоя. В случае, если вата и марля намокли, их необходимо заменить, а бутыль и горлышко тщательно обмыть и протереть тампоном, смоченным в водке. Лучшая температура бродящего сусла 22–25 ˚С. Посуду для брожения ставят в темное место или закрывают темным материалом, так как этот процесс эффективнее протекает в темноте.

При разложении сахара дрожжами происходит повышение температуры сусла. Нагрев свыше 30 ˚С приводит к интенсивному испарению спирта, а также появлению горечи в вине. Поэтому при брожении измеряют температуру и в случае перегрева принудительно охлаждают в прохладном месте, обкладывают посуду полотняным полотенцем, смоченным холодной водой, или ставят в неглубокую посуду с холодной водой, которую периодически меняют.

Первые 2–3 дня брожение протекает бурно, на поверхности появляется пена, иногда обильная, заметно выделение пузырьков углекислого газа. Чтобы содействовать более полному брожению и сокращению длительности, необходимо время от времени взбалтывать сусло и при этом открывать водяной затвор. Тогда сусло обогащается кислородом, необходимым для обеспечения активной жизнедеятельности дрожжей и, кроме того, при перемешивании осевшие дрожжи поднимаются вверх и активно действуют в растворе, преобразуя сахар сладкого сусла в спирт. Через 8—10 дней бурное брожение уменьшается и происходит медленное дображивание, которое продолжается 6– 10 недель, а

иногда и более.

Для предотвращения скисания сусла и сохранения аромата будущего вина посуду после бурного брожения доливают по возможности более полно (90–95 %). Для этого можно использовать разные емкости, одна из которых меньше и после бурного брожения вино переливают в такую емкость. Можно доливать также бродящее сусло свежим подсахаренным соком в небольших количествах (20 %), чтобы не вызвать повторного бурного брожения. Кроме того, на 4-й, 7-й и 10-й день брожения добавляют сахар, растворяя его предварительно в небольшом количестве бродящего вина. Иногда добавляют сахар в два приема на 5-й и 10-й дни.

Окончание брожения определяют по постепенному осветлению вина, на дне при этом появляется обильный осадок из отмерших дрожжей, по вкусу вино становится кислым с небольшой горечью. В это время вино необходимо снять с осадка, так как длительный контакт с дрожжами приводит к появлению неприятного привкуса, вызванного продуктами разложения дрожжевых клеток.

Переливание вина

Наилучший способ переливки вина – стягивание осветленной массы с осадка при помощи резинового шланга. При переливке вина требуется аккуратность и внимание, чтобы под конец работы не испортить результат трудов. Взмучивание осевших дрожжей недопустимо. Слив виноматериала производится в чистые бутылки, бочонки или эмалированную посуду. При этом очень осторожно бутыль с виноматериалом ставят на стол, а емкости, куда его переливают, размещают на полу. Один конец резинового шланга погружают неглубоко в бутыль с вином, а через другой с силой втягивают воздух, и виноматериал начинает переливаться. По мере снижения уровня вина в бутыли нижний конец шланга постепенно опускают, внимательно наблюдая за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино. Если полученный таким образом материал остается все же недостаточно прозрачным, его необходимо отфильтровать через полотно, байку или суконку. Слив и фильтрацию повторяют через 5–6 дней, выдерживая вино в прохладном месте.

Полученный таким образом винный материал будет прозрачным и почти не содержащим сахара. По желанию вино можно подсластить или использовать в виде сухого. Сухое вино надо выдерживать не менее двух месяцев в прохладном месте и, если появится осадок, снова аккуратно снять с осадка. Затем вино

разливают в прокипяченные и охлажденные бутылки.

При разливе вина заполняют бутылки почти до уровня горлышка, оставляя 3–4 см. Чтобы вино лучше хранилось, его надо пропастеризовать. Для этого наполненные бутылки ставят в посуду с водой, предварительно положив на дно деревянную решетку или полотенце. Горлышки бутылок прикрывают пробками из ваты или марли (бинт). Воду подогревают до 65–70 ˚С и выдерживают 15–20 минут. Укупоривают вино чистыми прокипяченными и остывшими пробками. Выступающий край пробки после укупоривания срезают и заливают горлышко парафином, сургучом или воском, помещая в расплавленный состав. Готовое вино держат в холодильнике или в подвале при температуре не выше 10–15 ˚С.

При приготовлении десертных вин добавляют сахар после отделения от дрожжевого осадка в количестве 8—19 % и фильтруют через полотняный конус. Затем это вино обрабатывают таким же способом, как и сухое. Вино с добавкой сахара оставляют для созревания при температуре 10 ˚С, при этом вкусовые качества вина улучшаются, но все же более года плодово-ягодные натуральные вина хранить не следует.

Готовое вино должно быть кристально прозрачным, даже с легкой мутью оно считается продуктом невысокого качества.

Вино из вишни, малины, черной и красной смородины, рябины в процессе приготовления хорошо осветляется и приобретает полную прозрачность. Такое вино аккуратно снимают с осадка, и оно не нуждается в дополнительной обработке. Оставшуюся часть вина с осадком сливают в отдельную посуду и подвергают дополнительной обработке. В дополнительной обработке нуждаются также вина из слив, яблок, крыжовника и некоторых других видов сырья.

Дополнительная обработка вина включает обработку теплом, холодом, оклеивание (осветление) и фильтрацию через специальные фильтры или фильтровальную бумагу, а если нужно, подкрашивание.

Осветление вина

Готовое вино при обработке теплом хорошо осветляется. Для этого бутылки с вином ставят в «водяную баню», посуду с холодной водой, медленно нагревают до 50 ˚С и оставляют в воде до полного охлаждения. Такую операцию повторяют два или три раза в день до полного осветления вина. Затем вино оставляют на 5–6 дней для отстаивания, аккуратно снимают с осадка, после чего укупоривают и хранят обычным способом.

Обработка холодом также позволяет осветлить вино, поскольку при охлаждении вина до -2 —5 °С в осадок выпадают коллоиды, которые захватывают взвешенную муть и осветляют вино. Охлажденное вино надо быстро отфильтровать, так как при повторном нагревании коллоиды вновь растворяются, и вино делается менее прозрачным.

Осветление вина в домашних условиях можно проводить, добавив в него коровье молоко, из расчета по 1 ст. ложке на 1 литр вина. После введения молока вино тщательно перемешивают и оставляют на несколько дней при комнатной температуре для отстаивания, после чего снимают с осадка и фильтруют остаток через фланель или фильтровальную бумагу.

Осветление (оклеивание) может проводиться также с использованием нескольких клеящих веществ, способных захватывать (оклеивать) частицы мути и укрупнять их, в результате чего они выпадают в осадок. Такими веществами являются желатин, яичный белок, рыбий клей и другие белковые вещества.

Для осветления желатин (0,5–0,8 г на 10 л вина) размачивают в холодной воде и после набухания воду сливают и заливают вином, которое подогревают до 40 °С, при этом желатин переходит в студенистую массу. Используют 10 % раствор желатина, который после введения в вино тщательно перемешивают и оставляют для осветления на 10–15 дней, после чего фильтруют. Оптимальная температура оклеивания 15–20 °С.

При осветлении куриным белком берут один белок, помещают в небольшую бутыль 0,25 л и добавляют 1,5 г поваренной соли. Белок встряхивают до образования обильной пены, затем добавляют 150 г вина малыми порциями и интенсивно встряхивают содержимое бутылки. Вино подогревают до 40–45 °С и затем в бутыль вливают только что приготовленный раствор белка с солью (100 мл на 10 л вина) и взбалтывают в течении 5 минут, после этого закрывают и оставляют на 15 дней для осветления, затем снимают с осадка.

Возможно проводить осветление при совместном использовании яичного белка и желатина, при этом сначала вливают яичный белок, а затем, после размешивания, доливают раствор желатина и оставляют для осветления.

Подкрашивание вина

Произведенное вино не всегда имеет приятный цвет, вызывающий желание его попробовать. Поэтому приходится принимать меры по его исправлению и усилению. Можно и нужно

это делать исключительно естественным путем с добавлением натуральных, а не искусственных красителей. Для подкраски вин используют разные натуральные красители. Краситель определяется цветом вина: одни красители используются для белых вин, совсем другие – для красных.

Для окрашивания белых вин используются карамели.

В качестве красителя, укрепляющего цвет красных вин, используются добавки вина из черники, вишни или черной смородины, имеющего темно-красный цвет. Можно также добавить вино из черной бузины в небольших количествах, не приводящих к заметному изменению вкуса подкрашиваемого вина. При отсутствии нужного вина можно использовать для подкрашивания сырой или подслащенный сок черники после закрепления его спиртом до крепости около 15 % (в мерный цилиндр на 100 мл вливается 85 мл сока и доливается до полных 100 мл спирт 95°); при этом крепость вина не изменится и можно добавить к вину столько сока, сколько потребуется для получения желаемого цвета.

Важнейшим из натуральных красителей, называемых часто универсальным красителем, является карамель, т. е. жженый сахар. Это густая жидкость черно-коричневого цвета с горьким вкусом и сильным красящим эффектом, придающая вину цвета золотисто-желтый, желтый, светло-или темно-коричневый, в зависимости от количества добавленной карамели.

Приготовление карамели. Взвешенное количество сахара (например, 100 г) высыпается на сковороду или в небольшую кастрюлю и подогревается при помешивании деревянной ложкой. Сахар подогревается без добавления воды (можно только увлажнить его ложечкой воды для облегчения перемешивания). При повышении температуры сахар постепенно растворяется, темнеет и начинает кипеть. Всю массу нужно непрерывно тщательно перемешивать, чтобы избежать пригорания сахара на стенках и дне кастрюли. Температура карамелизации сахара около 180–200 °С.

Нагрев карамели продолжается до тех пор, пока проба, взятая деревянной палочкой и погруженная в холодную воду, не застывает в прочную стекловидную массу. Тогда нагрев прекращается и после некоторого охлаждения массы (до 60–70 °С) в нее доливается столько воды, чтобы получилось 100–150 мл карамели из 100 г сахара. Воду нужно доливать осторожно и медленно, постоянно помешивая, лучше всего в перчатках, чтобы избежать болезненных ожогов от разбрызгиваемых капель. 1 л карамели получается из 1 кг сахара и 0,4 л воды. Если нужно получить менее густую карамель, соответственно добавляют

больше воды.

Закрепление вина

Закрепление вина применяется для того, чтобы предохранить его от нежелательных изменений, которые нередко появляются после разлива в бутылки. Для закрепления вина используются следующие способы:

* добавление химических консервантов;
* увеличение содержания спирта;
* пастеризация.

Добавление химических консервантов

В качестве консерванта в виноделии обычно используется сернистая кислота. Она эффективно действует на плесень, дрожжи, на бактерии уксусного брожения. Другим важным свойством сернистой кислоты является способность обесцвечивать красящие вещества и предохранять вино от энзиматического потемнения. Поэтому этим способом пользуются для закрепления белых столовых вин крепостью 12–14°.

В сосуд с вином, подготовленным к разливу, добавляют соответствующее количество сернистой кислоты, чаще всего в виде пиросульфита калия, выпускаемого в таблетках по 10 г. На 10 л вина нужно добавить 2–3 г пиросульфита калия, хорошо перемешать, после чего отфильтровать вино и немедленно разлить в бутылки.

Увеличение содержания спирта в вине

Спирт является сильным консервантом, и содержание его в количествах, превышающих 16 %, гарантирует вину сохранение качеств при длительном хранении. Этот способ используется перед разливом вина в бутылки. Для увеличения крепости вина следует добавить к каждому литру вина 12 мл спирта. Таким образом, чтобы, к примеру, повысить крепость 5 л вина на 4°, нужно к этому количеству вина добавить 48 х 5 = 240 мл спирта крепостью 95°.

Пастеризация вина

Этот способ наиболее удобен и распространен не только в промышленности, но и в домашних условиях, поскольку дает

наиболее качественное, непортящееся вино.

Пастеризация заключается в нагревании разлитого в бутылки и закрытого пробками вина до температуры 72–75 °С и выдерживании его при этой температуре 25–30 минут, что приводит к уничтожению микроорганизмов.

Во избежание слишком высокого давления в бутылке вино нужно наливать не доверху, оставляя свободное пространство высотой 3–4 см. Поскольку подогретое вино займет больший объем и поднимется в бутылке, нужно предохранить пробки от выталкивания, обвязывая их проволокой или шпагатом. Можно также сделать специальные скобы, подогнав их к размерам горлышка.

После этого бутылки ставят в котел, на дно которого укладывают металлическую или деревянную решетку. В котел наливают холодную воду так, чтобы покрыть бутылки, и постепенно нагревают ее. Для измерения температуры в котел ставится специальная бутылка с водой, в которую через отверстие в пробке погружается узкий лабораторный термометр.

После достижения температуры внутри бутылок 72–74 °С ее поддерживают в течение 25–30 минут, затем постепенно снижают. Остывшие бутылки с вином вынимают, снимают с пробок предохранители и запечатывают сургучом или парафином.

Готовые бутылки помещают в сухой погреб, лучше всего в лежачем положении головкой к стене. При невысокой (10–12 °С) и постоянной температуре такое вино может храниться длительное время без изменений качества и внешнего вида.

Основные правила винодела

Приступая к производству вина в домашних условиях, нужно вначале изучить как основные свойства фруктов, так и сведения о производстве вина.

Нужно помнить, что даже самый лучший рецепт не дает хорошего вина, если нарушается технология его производства. Чтобы получить высококачественный продукт, необходимо соблюдать следующие требования:

1. Применять фрукты хорошего качества, здоровые и спелые, но не переспелые.

2. Обращать особое внимание на чистоту и скорость переработки фруктов после их сбора.

3. Беречь фруктовые соки и вина от воздействия воздуха и света. Кислород воздуха уничтожает в соке ароматические вещества, солнечный свет приводит к изменению цвета продукта.

4. Избегать соприкосновения фруктов, соков и вин с

металлами, особенно с цинком.

Кроме того, нужно выполнять следующие рекомендации:

1. Все действия, связанные с производством вина, нужно заносить в специальную тетрадь. Каждый сосуд должен быть пронумерован и под этим номером нужно записать дату приготовления сусла, количество и вид сока, количество добавленной воды и сахара и т. д.

2. Важнейшим моментом является расчет необходимого количества сахара. Для этого нужно пользоваться правилом:

Для получения 1 л спирта в сусле требуется 1,7 кг сахара.

Для упрощения расчетов можно пользоваться таблицей 1, в которой дано, сколько сахара должно быть в 1 л сусла, чтобы получить в вине планируемое количество спирта.

От количества сахара, приведенного в таблице, всегда нужно вычитать количество сахара, содержащегося в соке, а также добавленного в виде меда, считая, что 1 кг меда содержит 750 г сахара.

При добавлении изюма принимается, что содержание сахара в нем составляет 40–60 %, т. е. добавка 1 кг изюма соответствует добавке 400–600 г сахара.

Количество сахара в соке определяется сахариметром Баллинга.

3. Сахар к суслу в легкие вина добавляется одноразово, в столовые – в два приема, в крепкие – в три приема.

4. Для достижения соответствующей кислотности в сусле фруктовый сок разбавляется водой с сахаром. Количество добавляемого сахарного раствора определяется кислотностью сока и типом вина, которое планируем приготовить. Это значит, что к легким винам добавляется больше воды, к столовым – меньше, к десертным – еще меньше.

Следует помнить, что кислотность легких вин может составлять 5,5–7 г/л кислоты в 1 л, столовых – от 7 до 9 г/л, десертных – 9—11 г/л.

5. Добавление питательных веществ для дрожжей (лучше всего фосфат аммония) является обязательным. Количество их определяется степенью разбавления сока. Средние дозы составляют 0,2–0,5 г на 1 л сусла.

Домашние натуральные плодово-ягодные вина

Приготовление домашних плодово-ягодных вин включает ряд основных технологических операций: извлечение сока, составление сладкого сусла, приготовление закваски, брожение, осветление и переливание. Но, прежде чем приступить к самому процессу изготовления вина, необходимо правильно выбрать и подготовить сырье.

Сырье для изготовления плодово-ягодных вин

Первым условием получения хорошего вина является употребление фруктов хорошего качества, здоровых и зрелых, но не перезрелых. Они должны быть здоровыми; из подгнивших, червивых фруктов никогда не получится хорошего вина. Вместе с тем их внешний вид не играет большой роли, поэтому можно использовать фрукты, имеющие дефекты в окраске, любого размера и формы. Важным моментом является степень зрелости плодов: недозрелые дают, как правило, продукт малоароматный, содержащий много кислот, который из-за этого придется разбавлять, и в результате – получится вино невысокого качества. В то же время перезрелые фрукты также являются неподходящим сырьем, дающим вино нестойкое, плохо осветляющееся, т. к. оно содержит слишком мало кислот и дубильных веществ.

Важно знать химический состав фруктов, используемых для производства вина (см. выше «Основные «движущие силы» процесса виноделия»). Например, больше всего сахара содержится в яблоках, вишнях и сливах, больше всего кислот – в смородине, витамина С – в черной смородине.

Хорошим сырьем являются яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина, малина, земляника и др. Плоды должны быть зрелые. Перезрелые хуже бродят и вино не осветляется. Вино из перезрелых ягод содержит примесь метилового спирта. Нельзя брать гнилые, высохшие, заплесневелые ягоды, кроме земляники с плесенью в виде пушка.

Яблоки

Из яблок можно приготовить любой сорт вина. Однако, нужно заметить, что хотя сортов яблок к настоящему времени выведено садоводами чрезвычайно много, но ни один сорт, как бы хорош

он ни был, в отдельности не удовлетворяет нужным условиям, и только умело выбранная смесь яблок различных сортов может дать вино гармоничное, прочное, вкусное, ароматичное. Кроме того, даже и степень зрелости яблок в этом отношении важна и оказывает свое влияние на качество вина.

В отношении пригодности различных яблок для виноделия можно их разбить на группы по зрелости, времени созревания, вкусу и культурности сорта.

По степени зрелости яблоки могут быть: недозрелые, вполне зрелые и перезревшие. Недозрелые яблоки – падалица – содержат до 1,5 % кислоты, всего 5–6 % сахара, лишены аромата и годны для приготовления лишь столовых вин и крепких; сладкие же вина из таких яблок безвкусны и неароматичны; перезревшие яблоки – теряют часть содержащегося в них сахара, дубильной кислоты и поэтому без добавления этих веществ дают вина непрочные, но благодаря ароматичности – они более пригодны для крепких и сладких вин. Вполне зрелые яблоки, снятые с дерева созревшими (летние сорта) или дозревшие в лежке (осенние и зимние сорта), – пригодны с соответствующими добавлениями сахара и кислот (или других сортов яблок или иных фруктов) для изготовления всякого вина.

По времени созревания сорта яблок бывают:

1) летние, созревающие в конце лета, – содержат мало дубильной кислоты, а потому дают вино непрочное, мутное, безвкусное, которое должно быть быстро употреблено;

2) осенние – созревают в начале осени, но дозревают в лежке лишь через несколько недель;

3) зимние сорта – собираемые в конце осени, но дозревающие через 1–2 месяца лежки, – наиболее пригодны для виноделия, причем осенние дают больше сока, а у зимних сортов сок более богат сахаром.

По вкусу яблоки бывают:

1) сладкие – содержащие очень мало (до 0,2 %) кислоты, и в особенности дубильной, зато много сахара (до 20 %), и часто весьма ароматичные, дают столовое вино малопрочное, но с соответствующими добавлениями пригодны для крепких и сладких вин;

2) кисло-сладкие – содержат кислоты 0,5–0,9 %, достаточно дубильной кислоты и довольно много сахара (10–15 %) и пригодны для всякого вина; часто они бывают весьма ароматичны;

3) кислые – содержат 1–2 % кислоты и хотя иногда сахара довольно много (до 10 %), но дают вино кислое, которое приходится сильно разбавлять водой или соком других

малокислотных яблок: так как они имеют обычно очень слабый аромат, то наиболее пригодны для столовых и крепких вин;

4) терпкие и горьковатые – содержат больше, чем другие, дубильной кислоты (до 1,1 %), много кислоты (до 1,0 %), довольно много сахара (до 18 %), – дают вино прочное, быстро и хорошо осветляющееся, но если их не смешивать с другими, менее терпкими сортами, то при сильном разбавлении водой вино получится безвкусное, жидкое и неароматное, поэтому их лучше употреблять в смеси с другими сортами.

В отношении определения качеств яблок по вкусу нужно заметить, что это дело весьма трудное. Так, например, яблоки малокислотные кажутся на вкус более сладкими, содержа на самом деле сахара менее 10 %, чем яблоки, которые кажутся благодаря кислотности несладкими, а содержат сахара до 20 %.

По культурности сорта различают яблоки:

1) дикие – лесные или непривитых сортов, – отличаются большой кислотностью, терпким, горьковатым и грубым вкусом, малой сахаристостью и почти без аромата, дают вино грубое и неароматное, поэтому с соответствующими добавлениями могут быть употребляемы лишь для столовых и крепких вин;

2) простые хозяйственные и столовые сорта – дают вина прочные, благодаря своей кислотности (0,9 % в среднем), но малоароматичные, грубоватого вкуса, поэтому для сладких вин малопригодны;

3) хорошие и высшие сорта – ренеты, кальвили и т. п., – по ароматичности дают вина высокого качества даже не в смеси с другими сортами, но с добавлением недостающей кислоты и сахара, содержат в среднем 0,7 % кислоты (в т. ч. 0,05—0,1 % дубильной кислоты) и сахара 12–20 %.

Из яблок можно приготовить все сорта вина. При этом для сидра и для легких столовых вин наиболее пригодны яблоки кисло-сладких осенних хозяйственных сортов, содержащие кислоты 0,6–0,7 % и сахара 10–15 %, или смесь сладких с терпкими или кислыми.

Для крепких столовых вин и для крепких вин – наиболее пригодны кислые и кисло-сладкие осенние и зимние лучшие хозяйственные сорта (например, антоновка), а также для более грубых крепких вин годятся и лесные яблоки, и падалица.

Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматичные, лучшие сорта, осенние и зимние, кисло-сладкого вкуса.

Райские и китайские яблоки пригодны для всех сортов вина с соответствующими добавлениями сахара, воды и пр.

Можно, конечно, для виноделия употреблять и все другие

сорта, имеющиеся в хозяйстве, но для получения лучшего вина их следует смешивать. При этом следует сорта, дающие мутное вино, смешивать с сортами, дающими вино прозрачное; сладкие и безвкусные (ранние летние) смешивать с винно-кислыми и терпкими (преобладание первых дает непрочное вино, а преобладание вторых – напиток, способный долго сохраняться).

Существует очень много рецептов этих смесей. Вот наиболее распространенные и лучшие: 3 части сладких, 3 ч. терпких и 2 ч. кислых яблок; 2 ч. сладких, 2 ч. терпких и 1 ч. кислых; 1 ч. сладких, 1 ч. терпких и 2 ч. кислых; 1 ч. сладких и 3 ч. терпких; 2 ч. сладких и 1 ч. терпких; на 2 ч. горьковатых следует брать 1 ч. сладких яблок.

Если приходится готовить яблочное вино из сладких малокислотных яблок, а других под рукою нет, то для придания вину освежающего вкуса, аромата, прозрачности и прочности прибавляют к яблокам другие плоды и ягоды, отличающиеся богатым содержанием дубильных веществ и кислот. Из таких чаще прибавляют сок рябины или терна. Обычно берется 1 часть сока этих фруктов на 5—10 ч. сока яблок.

Груши

Груши менее пригодны для приготовления вина, так как содержат мало дубильной кислоты (наибольшее количество ее 0,6 %) и других кислот (от 0,1 до 1,0 %), дают вино безвкусное, непрочное, очень долго не осветляющееся и остающееся мутным.

Хотя они на вкус слаще яблок, но сахара на самом деле содержат менее (до 15 %). Сорта груш разделяются так же, как и сорта яблок (см. выше).

Сладкие столовые сорта груш следует употреблять в смеси с кислыми яблоками или сдабривать прибавкой кислоты. При этом груши должны перерабатываться на вино, пока они еще не вполне зрелые, слегка жестковатые и семена их только что начали чернеть; их следует переработать немедленно, ибо, если оставить их дозревать в лежке, они дадут вино очень слизистое. Груши желтого цвета предпочитаются зеленым, так как первые дают вино янтарно-желтого цвета. Груши лесные дикие и грубых сортов – мелкие, жесткие и терпкие, дают вина более прочные и прозрачные, но малоароматные; до переработки этим грушам нужно дать вылежаться в кучах, пока они не станут мягкими.

Груши с ароматным, пряным, винно-кислым вкусом наиболее пригодны для дорогих вин. Из груш, если таковые имеются в изобилии, можно приготовить, как и из яблок, вина любого состава, добавив недостающие вещества. Но грушевые вина по

качеству хуже яблочных.

Самое легкое грушевое вино называется пуаре и распространено во Франции наряду с сидром.

Приготовление вина из груш ведется так же, как и из яблок, с теми же особенностями, но с отличием в том, что грушевое вино всегда приходится осветлять.

Абрикосы

Из абрикосов вино получается большей частью вкусное, хотя и малоароматное, вялое, но довольно прочное, благодаря значительной кислотности этих плодов (1,9 %); сахаристость их невелика (до 10 %). Кроме того, вино из абрикосов очень часто приобретает запах и вкус горького миндаля, не очень приятный, если вино приходится пить не холодным, а даже лишь чуть-чуть согретым. Этот запах в особенности силен, если в мезгу попали раздробленные косточки абрикосов.

Из сортов абрикосов более кислое и прочное вино дают дикие абрикосы – называемые жардель, очень мелкие и довольно душистые; менее кислое, но более пряное вино получается из сортов культурных.

Из абрикосов лучше всего приготовлять вина крепкие столовые, крепкие и сладкие. Последние хотя и малоароматны, но имеют своеобразный приятный привкус. Легкие столовые вина из абрикосов по качеству будут хуже.

Особенности приготовления вин из абрикосов:

1) перед измельчением плодов нужно их не мыть, а лишь обтереть чистой тряпкой от пыли и затем обязательно удалить косточки, разрезав для этого плоды на половинки;

2) из измельченной раздавливанием мезги следует сок извлечь как можно быстрее, не оставляя мезгу долго стоять на воздухе.

Персики

Персики менее пригодны для приготовления вина, так как содержат мало сахара (4–4,5 %) и очень мало кислоты (0,4 %), почему и вино из них получается очень малопрочное, безвкусное, вялое, хотя иногда и более ароматное, чем из абрикосов. Кроме того, запах и вкус горького миндаля в персиковом вине слышен чаще и резче, чем в абрикосовом.

Из сортов наиболее пригодны для виноделия дикие персики

(содержащие кислоты больше, до 0,8 %, а сахара часто только 2 %), хотя они менее ароматны, чем культурные, менее кислые, но более сладкие. Лишь при изобилии этих плодов из них стоит приготовлять вино, которое получается светло-желтого или зеленовато-желтого цвета.

Приготовление вина из персиков ведется так же, как из абрикосов, с теми же особенностями.

Сливы

Из слив можно приготовить белое и красное (темно-розовое) вино, а также благодаря значительному содержанию сахара (до 13 %) и средней кислотности (0,8 %) – легкое столовое вино без всякого сдабривания сусла. Но, из-за малого содержания дубильной кислоты и трудной отдачи плодами сока, вино из слив малопрочно, долгое время остается мутным и с большим трудом осветляется.

Наиболее пригодны для изготовления вина простые сорта: синяя очаковская (содержащая кислот до 1,2 %), с такой же кислотностью алыча, и в особенности дикорастущий Муромский терен (содержащий кислоты до 2,7 %, в т. ч. дубильной кислоты 0,4 % и сахара до 13,5 %). Из всех этих плодов вина получаются более стойкие, чем из венгерки, ренклода и т. п. более ценных сортов слив. Синие сливы дают вино красного цвета, иногда с фиолетовым отливом.

Лучше всего из синих слив получаются вина сладкие – десертные и ликерные, потом идут вина крепкие и хуже и труднее осветляются вина столовые, за исключением терна, из коего и столовые вина получаются тоже высокого качества.

Из сортов слив для приготовления белого вина пригодны все желтые сорта (яичные) слив и мирабели. Последние более годятся для столовых вин легких и крепких, а первые – более ароматичны и дают хорошие сладкие вина. Вино из желтых слив имеет золотисто-желтый цвет и часто привкус как бы жженого сахара.

Из смеси 1 ч. сока слив синих (венгерки) и 2 ч. сока мирабели получается душистое темно-розовое вино, похожее на мускат.

Особенности приготовления вина из слив:

1) сливы должны быть собраны вполне зрелыми и даже перезревшими, так чтобы у хвостика плода наблюдалась некоторая морщинистость кожицы. Если этого не заметно, то следует сливы подвялить, разложив их на солнце на несколько дней. При этом хотя сока из слив получится меньше, но он будет

гуще, сахаристее и ароматичнее;

2) из плодов нужно удалить косточки, иначе вино будет иметь запах и вкус горького миндаля, хоть и менее заметный, чем у абрикосов;

3) сливовое вино почти всегда приходится осветлять искусственно, иначе оно долго остается мутным.

Черешня

Желтая, пестрая и розовая черешня весьма пригодны для виноделия, хотя содержат очень мало кислоты (0,35 %), и, совсем не имеют дубильной кислоты. Вино выходит непрочное или требует при приготовлении сусла сдабривания его кислотами или смешивания с более кислыми соками других фруктов.

Сахаристость желтой черешни довольно высокая – до 10,6 %. Почти все ее сорта отличаются хорошим и тонким ароматом, в особенности все бигарро. Поэтому черешня наиболее пригодна для изготовления душистых десертных и ликерных вин. Но в случае изобилия черешни, конечно, из нее можно приготовлять довольно хорошие столовые и крепкие вина.

Из темной черешни вино получается очень душистое, но недостаточно кислое и поэтому малопрочное. Так как эти ягоды содержат мало кислот (в среднем 0,4 %), и довольно много сахара (13–14 %), их обычно смешивают с более кислыми ягодами либо при составлении сусла добавляют к нему кислоты.

Из сортов черной черешни для виноделия одинаковы все садовые сорта. Но дикая лесная черешня, с плодами величиной с крупную горошину, очень горького вкуса, более ценна для виноделия, чем садовые сорта. Она содержит кислот до 0,8–1,0 %, при этом довольно много (0,1 %) дубильной; сахара в ней всего 8–9 %, сок дает очень густой, темноокрашенный, и вино из него получается густого темно-красного цвета. Горечь уменьшается, так что уже через 8–9 месяцев в вине, приготовленном из этих черешен, чуть слышится очень легкая горечь, придающая особый приятный пикантный вкус вину. После однолетней, а тем более двухлетней выдержки горечь в вине совершенно пропадает, и вино приобретает превосходнейший букет. Из черной черешни наиболее удачными получаются вина десертные и ликерные, потом идут крепкие и хуже всего удаются столовые вина.

Особенности приготовления вина из черешни:

1) при подготовке ягод из них следует удалить косточки, от которых вино приобретает запах горького миндаля;

2) ягоды следует тщательнее измельчить (раздавливанием),

ибо они очень трудно отдают сок;

3) при приготовлении сусла приходится не разбавлять сок водой, а добавлять кислоты винную и дубильную.

Крыжовник

В отношении пригодности для виноделия крыжовник занимает одно из первых мест среди других ягод, так как дает вино настолько похожее по вкусу и аромату на виноградное – в Англии, например, долгое время под видом виноградного шампанского продавалось крыжовниковое игристое вино местного изготовления. Да и теперь, после того как подделка эта стала преследоваться, крыжовниковое вино, уже под своим настоящим названием, пользуется широким распространением. Это вино также широко распространено в Северной Америке.

Сортов крыжовника существует очень много и все они пригодны для виноделия, но наилучшими из них являются английские крупноплодные сорта и американские. Из английских предпочтительны сорта с крупными желтыми ягодами и с красными ягодами, хотя последние иногда дают вино с каким-то посторонним травянистым привкусом. Зеленоплодные сорта с не очень крупными ягодами, густо покрытыми волосками, более выгодны для виноделия, чем гладкокожие. Английские сорта содержат кислоты в среднем 1,4 % (в т. ч. дубильной 0,08 %) и сахара в среднем 10 %. Американские сорта крыжовника в настоящее время считаются более пригодными для виноделия, чем остальные. Среди них в особенности славится в этом отношении «Американский горный» крыжовник с мелкими красными ягодами сладкого вкуса, очень плодовитый, не страдающий от грибковых болезней и потому в последнее время широко распространившийся и у нас.

Из русских сортов для виноделия оказались наиболее пригодны: крыжовник «Авенариус» с крупными красными ягодами и «Виноградный» с мелкими красными ягодами. Русские сорта более кислые – содержат 2–2,5 % кислоты (в т. ч. 0,1–0,15 % дубильной) и меньше сахара – в среднем 9 %.

Из крыжовника можно приготовлять высококачественные вина всех сортов, в особенности после хорошей выдержки. Но наилучшими из крыжовниковых вин являются крепкие и десертные, по вкусу и букету очень похожие на южные виноградные вина вроде хереса. В смеси с другими ягодами крыжовник редко употребляется, но вполне возможно смешивать крыжовниковый сок с соками менее кислых ягод.

Особенности приготовления вина из крыжовника:

1) крыжовник для виноделия должен быть вполне зрелым, скорее недозрелым, чем перезрелым, так как перезревшие ягоды много теряют во вкусе и аромате, легко плесневеют, киснут и дают вино мутное. Ягоды следует перерабатывать сразу после сбора, ибо при хранении они теряют аромат;

2) при подготовке к виноделию следует тщательно отобрать все гнилые и больные грибковыми болезнями ягоды и сор;

3) после измельчения ягод раздавливанием нужно из них немедленно отжимать сок, который ягоды трудно отдают, и он получается неароматный. Поэтому рекомендуется дать полежать мезге 2–3 дня в холодном месте и тогда уже прессовать. Но более практично и безопаснее поступить так: отжать из мезги столько сока, сколько окажется возможным, выжимки же залить водой, прибавить какого-либо сусла с дрожжами чистой культуры и дать постоять в тепле 2–3 дня. Начавшееся брожение разрушит клеточки, и тогда, если вторично отжать эти выжимки, получится сок более ароматный;

4) при приготовлении сусла нужно иметь в виду, что столовые вина из сильно разбавленного крыжовникового сока весьма склонны к заболеваниям (особенно часто в них развивается запах гнилых яиц). Поэтому рекомендуется при изготовлении столовых вин не разбавлять сок водой более чем вдвое; если же необходимо большее разбавление, то нужно заменить воду соком каких-либо малокислотных летних яблок, груш или иных ягод. Чаще всего столовые вина готовят из крыжовника в смеси с белой смородиной и другими ягодами.

Крыжовниковые вина довольно хорошо осветляются сами собой и получаются золотисто-желтого, зеленовато-желтого или темно-желтого цвета, в зависимости от окраски ягод. Столовые вина из крыжовника отличаются довольно резким вкусом с особым привкусом, которого не замечается в крепких и сладких винах.

Белая смородина

Белая смородина, благодаря своей распространенности, наиболее пригодна для виноделия и является прекрасным материалом для изготовления столовых и сладких вин.

Хотя для приготовления вина в одинаковой степени пригодны все многочисленные сорта белой смородины, но при разведении ее с целью виноделия следует отдавать предпочтение тем, которые отличаются большей урожайностью, большими кистями, крупными ягодами, менее кислыми и более

сахаристыми. Наилучшими сортами для виноделия являются: Голландская, Императорская, Исполинская, Транспарант – содержащие 2,75 % кислоты (в т. ч. 0,09 % дубильной) и 6,7 % сахара. Мелкоплодные простые сорта содержат кислоты 2,85 % (в т. ч. дубильной 0,1 %) и сахара 7,5 %.

Чистое смородинное вино выбраживает довольно быстро и к февралю само собой хорошо осветляется и становится готовым для разлива.

Особенности приготовления вина из белой смородины:

1) ягоды следует собирать тогда, когда они вполне спелые, ибо из недозревших ягод трудно отжать сок, и вино получается с неприятным привкусом. Оставлять же ягоды переспевать на кустах тоже не следует, так как они при этом сильно осыпаются. Ввиду того, что ягоды на кистях созревают неравномерно, не сразу, а постепенно (сначала созревают на кисти верхние ягоды, а потом нижние), то, чтобы получить ягоды вполне дозревшие и избежать осыпания их, собирают ягоды в момент зрелости верхних и средних ягод и для дозревания нижних раскладывают собранные ягоды на солнце и оставляют на 2–3 дня;

2) перед измельчением ягод следует отобрать все веточки и кисти, ибо от них вино приобретает неприятный привкус и сильную терпкость. Но если готовить более прочные терпкие вина, то веточки не удаляют;

3) так как из свежей мезги сок удаляется неполностью, то поступают так же, как и в случае приготовления вина из крыжовника.

Красная и черная смородина

Красная смородина дает вино с весьма своеобразным вкусом, но почти без аромата, потому чаще всего она употребляется как основа для приготовления всякого красного вина из любого фрукта, сок которого в той или иной пропорции прибавляется к соку красносмородинному. Таким образом улучшается и вкус, и аромат красносмородинного вина.

Сортов красной смородины очень много и все они в одинаковой степени пригодны для виноделия. В отношении состава сока и русские и заграничные сорта почти одинаковы и содержат в среднем 2,4 % кислот (в т. ч. дубильной 0,1 %) и сахара 7,3 %. Наиболее выгодны для виноделия сорта высокоурожайные, приносящие большие кисти крупных ягод, такие как: Голландская, Кавказская, Вишневая и др.

Из чистого красносмородинного сока лучше всего получаются

крепкие и столовые вина, похуже сладкие, так как они малодушисты. Цвет вина, обычно розово-красный, со временем приобретает рыжеватый оттенок.

Черная смородина дает вино чрезмерно душистое, с очень пряным и в то же время приторным вкусом, поэтому чисто черносмородинные вина готовят редко. Но зато она является превосходным материалом для улучшения малодушистых соков других фруктов и ягод и в смеси с ними дает вина весьма высокого качества.

Все сорта черной смородины одинаковы в отношении пригодности для виноделия. Самыми лучшими являются заграничные сорта: Неаполитанская, Виктория, хоть эта ягода очень кислая (содержит от 1,7 % до 3,8 % кислот, в т. ч. дубильной кислоты – 0,3 %, и сахара 3—13 %), но сок ее очень густой, весьма экстрактивный, темноокрашенный и поэтому выносит более сильное разбавление, чем другие.

Из черносмородинного сока лучше всего получаются вина сладкие – десертные и ликерные, похуже – крепкие, а столовые нравятся по своей приторности лишь особым любителям. Черносмородинное вино дображивает довольно быстро и само собой осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет.

Особенности приготовления вин из красной и черной смородины те же, что и для приготовления вина из белой смородины.

Земляника и клубника

Садовая земляника и клубника дают тонкие душистые десертные и ликерные вина весьма высокого качества, а также могут хорошо служить для сдабривания других вин.

Садовая земляника более водянистая и кислая (содержит до 1,0 % кислоты и 6,3 % сахара), а клубника менее кислая (0,6–0,8 % кислоты) и более сладкая (до 9,2 % сахара).

Мелкая лесная земляника, хотя и более ароматная, но зато более кислая (кислоты 1,23 %), менее сладкая (сахара 4,3 %) и при сильном разбавлении водой дает вина более водянистые, чем садовая. Из земляники садовой и лесной и клубники можно приготовлять вина любых сортов.

Вина из земляники имеют розоватый оттенок, переходящий со временем в рыжеватый, а также горьковатый привкус, впрочем, не неприятный. Ввиду недостатка в этих ягодах дубильных веществ, при приготовлении более прочных вин необходимо сдабривать сусло дубильной кислотой или смешивать с соками, более богатыми ею. Земляничные вина более распространены в

Германии.

Из особенностей приготовления вина из земляники нужно отметить лишь то, что здесь особенно тщательно следует удалять все гнилые ягоды, так как земляничное вино, как никакое другое, очень легко принимает неприятный запах и гнилостный вкус от них.

Непригодны для виноделия ягоды земляники пораженные грибом, но только высохшие и твердые. Лучше всего собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения грибом. Ягоды, пораженные другими грибами (зелеными – пенициллиум глаукум, черными – аспергилус, глаукус и мукор), для виноделия не годятся.

Вишня

Вишня – лучший, после винограда, плод для виноделия. Вино из вишни густого красного цвета, иногда с фиолетовым отливом, не уступает виноградному. Вишневый сок чрезвычайно густой (содержит экстракта до 19 %), хотя при этом довольно кислый (кислоты содержит до 2,2 %) и имеет терпковатый вкус, благодаря дубильным веществам (0,1 %), и не очень сладкий (в среднем сахара 12,8 %). Часто вишневый сок употребляют для производства смешанных (купажных) вин, чтобы улучшить или придать другим сокам окраску и аромат.

Из сортов вишен самыми лучшими для виноделия являются кислые темноокрашенные: Владимирская, Левинка, Лотовая и др. Сладкие сорта вишен дают вино безвкусное, вялое и непрочное. Русские сорта вишен содержат кислоты от 0,3 % (сладкие сорта) до 2,2 % (дубильной кислоты 0,1 %) и сахара от 6,2 % до 17,3 %. Заграничные сорта с ягодами менее темного, розовато-красного цвета дают вино, слабее окрашенное и менее густое; они содержат обычно кислоты больше (в среднем 1,6 %, в т. ч. дубильной 0,15 %) и сахара меньше (в среднем 9,2 %).

Из вишни получаются особенно хорошие легкие столовые вина, из Владимирской – готовится хорошее ликерное вино, даже без разбавления сока водой. Очень хороши также крепкие вишневые вина. К числу хороших качеств вишни нужно отнести также и то, что вишневый сок очень быстро выбраживает и осветляется сам собой, так что к Рождеству вишневое вино часто может быть уже разлито в бутылки.

Рябина

Рябина для приготовления чисто рябинового вина употребляется редко, так как содержит много дубильных веществ (в среднем 0,4 %), имеет горьковатый вкус и поэтому дает вино очень терпкое, с довольно сильной горечью. Однако при многолетней выдержке эта горечь исчезает и вино получается желто-оранжевого цвета, очень красивого оттенка и легко осветляющееся до полной прозрачности.

Наиболее пригодна эта ягода для изготовления вин крепких и сладких. Для приготовления же столовых вин из рябины совершенно спелые, лучше даже схваченные морозом ягоды 2 раза обдают кипятком, оставляя в нем ягоды каждый раз минут 20–30. Вынув ягоды во второй раз из горячей воды, высыпают их в холодную, затем уже измельчают растиранием или раздавливанием и готовят вино. Это вино окончательно становится прозрачным через год.

Рябина очень часто употребляется в смеси с другими фруктами для повышения их терпкости и прочности.

Арбузы и дыни

Арбуз содержит сахара в среднем 8 % и кислот 0,2–0,9 %, притом 93–94 % воды и лишь 6–7 % сухих веществ. Поэтому вино из чистого арбузного сока весьма водянистое. Для устранения этого виноделы применяют сгущение арбузного сока увариванием его в котлах, на голом огне, но при этом исчезают все ароматические вещества, и вино, приготовленное из такого уваренного сока, приобретает резкий специфический привкус. Для виноделия выгодны сорта более сладкие.

Дыня отличается большей экстрактивностью (воды содержит 91,5 % и сухого вещества 8,5 %), большей сахаристостью (сахара до 16 %) и меньшей кислотностью (0,1–0,4 %), поэтому более пригодна для виноделия, дает вина более полные и приятные. Однако в дынном вине замечается тот же резкий привкус, неприятный с непривычки к нему. Лучшие результаты получаются из более сладких и душистых сортов дынь – канталуп и т. п.

Из арбузов лучше выходят столовые и крепкие вина, с добавлением, кроме сахара, и недостающих кислот винной и дубильной, и похуже – сладкие вина, ибо они малоароматичны. Из дынь, наоборот, получаются лучшего качества крепкие и сладкие вина, весьма душистые и приятные на вкус, но и столовые вина можно делать, хотя они и несколько приторны.

Из особенностей приготовления вина из арбузов и дынь отметим следующее:

1) у плодов следует срезать кожу с белой и несъедобной частью мякоти и удалить зерна (у дынь семенное гнездо) – так как от всех этих частей указанный резкий привкус получается еще сильнее;

2) измельченную в мезгу мякоть следует прессовать немедленно;

3) отжатый сок не советуем подвергать увариванию ради сгущения и увеличения экстрактивности, так как это уваривание уничтожает аромат и усиливает резкий привкус; с целью увеличения пищи для дрожжей следует прибавить нашатырный спирт;

4) для вин более прочных и крепких следует при приготовлении сусла сдобрить его добавлением дубильной и винной кислот;

5) вести брожение советуем непременно на дрожжах чистой культуры, брожение сусла происходит более бурно, чем у любого другого фрукта, вино быстро готовится и скоро само собой осветляется;

6) выдержка вина в течение года значительно улучшает вкус и качество вина. Арбузное вино имеет розоватый цвет, переходящий впоследствии в рыжий и, даже, оранжево-коричневый, а дынное – золотисто-желтого цвета. Дынный сок очень хорошо смешать с соком желтой малины – получается светло-желтое вино, очень высокого качества.

Малина и ежевика

Малина употребляется главным образом для приготовления крепких и сладких вин. Столовые же вина из нее плохие, ибо, благодаря слишком сильному аромату, они и на вкус очень приторны. Поэтому малину чаще употребляют в смеси с другими ягодами.

Из сортов малины пригодны для виноделия все садовые сорта красной и желтой малины (последняя идет при приготовлении белых вин для смешивания с соками белой смородины, крыжовника и др.); по составу своему они почти все одинаковы и содержат кислоты 1,5–1,75 % и сахара 6,1 %.

Лесная малина отличается наибольшим ароматом, большей сахаристостью (до 8,3 %), хотя и содержит больше кислоты (1,8 %).

Вина из малины получаются очень душистые, красивого рубиново-красного цвета, но по вкусу все же напоминающие скорее наливку, чем вино.

Ежевика дает прекрасные, приятные на вкус, ароматные,

слегка терпковатые вина, хорошо окрашенные. В особенности эта ягода пригодна для изготовления сладких и крепких вин, но и столовые вина из нее получаются хорошего вкуса.

Из сортов ежевики самыми лучшими для виноделия являются все американские крупноплодные и высокоурожайные. Весьма пригодна ежевика простая, лесная. Садовая ежевика содержит кислоты немного (0,75 %) и сахара 7,25 %, а лесная – кислоты 1,4 % и сахара 5,5 %.

Для приготовления вина следует брать те ягоды, которые росли и поспели на солнце: выросшие в тени дают более водянистое и неароматное вино. Если желательно получить более темноокрашенное вино, то, измельчив ягоды, к мезге добавляют дрожжи и оставляют стоять 2 дня.

После того, как началось брожение и образующийся спирт извлечет краску из кожицы ягод, отжимают сок. Сок ежевики очень легко и хорошо выбраживает, причем вино из нее заболевает очень редко.

Черника

Черника дает очень густоокрашенные вина, с хорошим букетом, нежным вкусом и особым привкусом, свойственным некоторым виноградным винам (бургундским), от которых черничное вино почти невозможно по вкусу отличить, тем более, что в черничном вине совершенно отсутствует вкус черники. Кроме того, это вино известно и своими целебными свойствами.

Ягода черники очень нежная, поэтому перерабатывать ее нужно немедленно после сбора, в противном случае, вино легко скисает и приобретает неприятный запах.

Из черники можно приготовить все сорта вин высокого качества. Черничный сок содержит от 0,8 % до 1,45 % кислоты (в т. ч. 0,1 % дубильной кислоты) и сахара от 4,4 % до 7,75 %. Но приготовить хорошее черничное вино довольно трудно, так как черничное сусло бродит очень медленно и несовершенно, часто заболевает, при этом часто приобретает мышиный вкус. Поэтому необходимо при приготовлении черничного вина принять некоторые меры предосторожности:

1) ягоды должны быть непременно отобраны; перезрелые ягоды и долго лежавшие в корзине часто дают вино, легко буреющее;

2) после измельчения ягод раздавливанием необходимо быстро отжать сок из мезги;

3) при приготовлении сусла не разбавлять сок водой более, чем в 2 раза, иначе получится малостойкое вино;

4) в сусло следует добавить нашатырный спирт из расчета 0,4 г на каждый литр, для увеличения азотосодержащих веществ в сусле для дрожжевых грибков;

5) брожение сусла вести на дрожжах чистой культуры.

При соблюдении этих условий из черники можно получить превосходные и столовые, и крепкие, и сладкие вина. Кроме того, черника часто употребляется для подмешивания к другим ягодам.

Точно так же, как из черники, готовится вино и из голубики, которая дает вино похожее на черничное, но слабее окрашенное и отличающееся некоторыми слабительными свойствами.

Клюква

Хотя клюква по своей большой кислотности (до 3,25 %), малой сахаристости (всего 3,6 % сахара) не представляет собой особенно хорошего материала для виноделия, так как, вследствие требующегося при этом сильного разбавления ее сока водой, экстрактивность сусла сильно уменьшается и вино получается водянистое, применение ее для виноделия может получить широкое распространение там, где нет никаких других ягод.

Из клюквы лучше всего получаются вина крепкие и сладкие и похуже столовые. Вина получаются розово-красного и темно-красного цвета. Относительно приготовления клюквенного вина нужно иметь в виду все те предосторожности, которые указаны выше для вина из черники. Клюкву часто прибавляют к другим фруктам и ягодам, например, к землянике, для повышения их кислотности.

Как для сока, так и для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара, меньше кислот и имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном виде и сделать из нее вино можно в продолжении всей зимы. Вино хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

Брусника

Брусника дает вино розово-красного цвета, весьма терпкого вкуса. Выбраживает медленно вследствие малого содержания в брусничном соке белковых веществ, а также присутствия некоторого количества бензойной кислоты, препятствующей брожению. Поэтому, при приготовлении брусничного вина непременно нужно добавлять в сусло нашатырь и вести брожение на дрожжах чистой культуры.

Брусничное вино весьма стойкое и очень редко заболевает. Из брусники лучшими получаются вина крепкие и сладкие и похуже вина столовые.

Брусничный сок содержит кислоты от 1,8 % до 3,4 % (в т. ч. 0,35 % дубильной кислоты) и сахара 7,3—11,8 %.

Брусника часто прибавляется к другим фруктам для улучшения их кислотности.

Другие ягоды

Из прочих плодов и ягод, дикорастущих и разводимых в садах: бузины, барбариса, крушины, калины, куманики, костяники, шелковицы, кизила, облепихи – самые лучшие вина получаются из шелковицы и кизила.

Из шелковицы белой и черной (содержащих кислоты от 0,5 % до 2,6 %, в среднем 1,5 %, и сахара 5,8 %) получаются весьма хорошие крепкие вина и крепкие столовые, с очень своеобразным букетом и привкусом.

Из кизила (содержащего 0,8 % кислоты и 9,6 % сахара) лучше получаются вина крепкие и сладкие, чем столовые.

Голубика как самостоятельная культура для виноделия непригодна. Ее сок перед брожением рекомендуется смешивать с соком черной смородины.

В последние годы на приусадебных участках стало много облепихи. Из нее получается вино высокого качества, оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим нежным вкусом.

Ревень

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно сделать своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают черешки ревеня в мае, когда они еще мягкие. Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня содержится от 0,2 до 0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. Нарезанный на мелкие кусочки нержавеющим ножом ревень проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока он не станет мягким. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают. Если ревень не проварить, то вино будет обладать неприятным травянистым вкусом. Сок из ревеня рекомендуется добавлять в сок из яблок, заготовленный пастеризацией с осени.

Рекомендации по приготовлению натуральных вин из некоторых ягод и фруктов

Вино из вишни

Вино лучше приготовить из кисло-сладких сортов вишен с хорошо окрашенными ягодами. Для этого плоды надо помыть, удалить плодоножки, измельчить и отпрессовать без применения какой-либо обработки мезги, поскольку плоды легко отдают сок. При измельчении не допускается дробление более 15 % косточек, так как сок приобретает привкус горького миндаля и может вызвать легкое отравление синильной кислотой после длительного настаивания. Полученный сок надо проверить на вкус и оценить кислотность и концентрацию сахара, при этом можно пользоваться ареометром. При концентрации сахаров менее 12 % добавить сахар (100 г на 1 л сока), предварительно растворив его в небольшом количестве сока. Сок оставить для сбраживания и, после того как утихнет бурное брожение, добавить вторую порцию сахара (80 г на 1 л) и продолжить дображивание сока.

После того, как окончится брожение, вино следует аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в закрытых бутылках на 4–6 недель. Из вишен получают густое, красивое вино, приятное на вкус. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

Вино из груш

Для вина можно брать кислые лесные груши и добавлять груши сладких сортов. Груши вымыть, истолочь в ступе и прессовать для отделения сока. Полученный сок процедить через волосяное сито, а затем слить в эмалированную посуду и варить на малом огне. Довести до кипения, снимая образовавшуюся пену. Уваренный сок остудить и, если сок сохраняет терпкость, повторно прокипятить. Очищенный сок слить в бутыль, добавить сахара и азотистых веществ. Проверить концентрацию сусла ареометром и прибавить закваску дрожжей. Бутыль поставить под водяной затвор для брожения, которое длится 10–14 дней. После этого молодое вино слить в бутылки и поместить их в погреб, по крайней мере на 3 месяца для созревания.

Вино из ирги

Из ягод ирги отпрессовать сок. Полученные выжимки залить водой (10 %) и настаивать в течение суток, затем отжать сок и слить его с той частью сока, который был получен раньше. К соку добавить сахар и другие вещества, необходимые для получения сладкого сусла. После этого сусло слить в бутыль и поставить под водяной затвор для брожения.

Первые 7–8 дней брожение достигает наибольшей силы, затем через неделю брожение становится тише и вино постепенно светлеет. Когда вино сделается совсем светлым, надо осторожно перелить его в чистый сосуд и плотно закрыть его пробкой без отверстия. В таком состоянии вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая садится на дно сосуда. Месяца через три вино разлить в бутыли и поставить в подвал в наклонном положении горлышком вниз. Вино из ирги имеет приятный вкус и может долго храниться.

Вино из крыжовника

Вино из крыжовника имеет хороший вкус и аромат. Некоторые сорта крыжовника позволяют получать вино, по качеству напоминающее виноградное. Ягоды крыжовника при прессовании отдают мало сока, поэтому в мезгу надо добавить воду и подбраживать на дрожжах в течение 2–3 суток. Затем отпрессовать и получить сок первой фракции. К выжимкам добавить воду (15 %), настаивать еще сутки, отделить сок второй фракции и смешать его с соком первой фракции. Из сока приготовить сладкое сусло, добавляя сахар и минеральные добавки. Определить концентрацию сахаров и кислотность сусла, после чего добавить дрожжи и поставить на брожение.

Чтобы получить хорошее осветленное вино, можно применять способ глубокого подбраживания мезги. Для этого в измельченную ягодную массу добавить воду (1,2 л на 1 кг), сахар 300 г на 1 кг, внести азотистое питание (0,3–0,4 г на 1 кг) и разводку дрожжей (3 %). Сосуд с суслом закрыть бродильным затвором и поставить в теплое место при комнатной температуре. Через 12–15 дней сусло процедить, поместить в чистый сосуд, добавить сахар (130 г на 1 л), и продолжить дображивание. После окончания брожения вино снять с осадка и поставить в прохладное место для осветления, затем добавить сахар по вкусу, выдержать еще 4–6 недель, разлить по бутылкам и хранить обычным способом.

Вино из малины

Это вино бывает очень ароматным и вкусным. Собранные ягоды не мыть, а сразу отпрессовать. Выжимки залить водой и оставить для настаивания. Через 12–24 часа мезгу отпрессовать и получить сок второй фракции, который надо смешать с ранее полученным соком. Из сока приготовить сладкое сусло, которое надо сбраживать, добавляя разводку дрожжей. Можно проводить подбраживание мезги, при этом способе лучше отделяется сок.

Для этого ягоды малины поместить в сосуд, добавить воду (0,4 л на 1 кг ягод) и сахар (50 г на 1 кг ягод), ввести азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Ягодную массу подбраживать 7—10 дней, затем процедить и слить в чистый сосуд меньшего объема, добавить сахар (180 г на 1 л) и продолжить брожение. После окончания брожения вино снять с осадка и поставить в прохладное место для осветления. Вино повторно снять с осадка, подсластить, разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте. При хранении более 8 месяцев малиновое вино значительно теряет сортовой аромат.

Вино из слив

Вино из сливы требует большого внимания и времени при подготовке плодов. Плоды сливы содержат большое количество пектина, белковых и слизистых веществ, из-за этого сок сливы плохо осветляется. Для лучшей сокоотдачи рекомендуется нагревать плоды в небольшом количестве воды до 80–85 ˚С и выдерживать до растрескивания кожицы, затем плоды дробят и прессуют.

Полученный сок использовать для приготовления сладкого сусла и сбраживать обычным способом. Вместо термической обработки можно применять подбраживание мезги на дрожжах с добавлением 60 г сахара на 1 кг измельченных ягод (косточки не вынимать). Мезгу подбраживать в сосуде с закрытым бродильным затвором и через 7– 10 дней отпрессовать и отделить сок. Из сока приготовить сладкое сусло, добавляя 0,3 л воды, 200 г сахара, азотистое питание на 1 л сока. Затем прибавить разводку дрожжей (3 %) и поставить в темное место для брожения под водяной затвор. Брожение длится 8—10 недель, при этом на 4, 7, и 10 сутки добавляют по 20 г сахара на 1 л сусла.

Готовность вина определять по прекращению выделения углекислого газа и осветлению вина. Готовое вино снять с осадка, добавить по вкусу сахар и выдерживать в прохладном месте 3–4 недели для осветления, затем разлить в бутылки и хранить до употребления. Двухлетнее вино имеет лучший вкус, выдержка улучшает качество этого вина.

Вино из смородины

Вино из черной смородины очень красивое, вкусное и ароматное. Ягоды черной смородины отличаются плохой сокоотдачей, поэтому перед переработкой их надо подвергать тепловой обработке или подбраживать. Ягоды поместить в эмалированную посуду, добавить небольшое количество сахара и воды, медленно нагреть до 60–65 °С, выдержать 10–15 минут, охладить до 35–40 °С, размельчить и отпрессовать, а затем приготовить сладкое сусло. На 1 кг ягод брать 250–280 г сахара, 1,3 л воды, азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Через 10–15 дней в сусло добавить сахар (120 г на 1 л). Сбраживание вести обычным способом. Возможно также приготовление вина способом глубокого сбраживания мезги. При этом мезгу смешать с водой, добавить сахар, азотистое питание и дрожжи. Сбраживать 2–3 суток, а затем отпрессовать и сбраживать обычным способом. Вино из черной смородины при созревании значительно улучшает аромат и вкус, поэтому желательна выдержка не менее года.

Вино из красной (белой) смородины

Собранные ягоды красной, белой смородины почистить и дать полежать 2 суток или несколько часов на солнце, затем отпрессовать и получить сок первой фракции. Выжимки залить водой, равной по количеству полученному соку, дать настояться в течение суток, после чего снова отпрессовать и слить сок с первой фракцией. Определить кислотность сока, которая обычно бывает высокой – до 8 %. Поэтому сусло надо разбавить водой до получения кислотности не более 1 %.

Ягоды красной смородины не дают вину никакого аромата, поэтому для ароматизации вина можно добавить сок клубники или малины. Хорошо также к бродящему суслу добавить засушенного бузинного цвета и поджаренного горького миндаля (по 50 г на 1 л), которые помещают в полотняный мешочек и опускают в бродящее сусло. Сусло готовить обычным способом, прибавляя 250–280 г сахара на 1 л, дрожжевую разводку и другие вещества.

Сбраживание вести под водяным затвором, а после прекращения брожения бутыль закрыть и выдерживать вино на гуще 2 месяца, после этого снять с осадка, разлить по бутылкам и хранить обычным способом.

Вино из яблок

Существует множество рецептов приготовления вин из яблок, поскольку яблоки позволяют получать много сока, содержащего все необходимые вещества для получения вина. При этом значительно уменьшается потребность в сахаре.

Для вина лучше брать яблоки из смеси кислых и сладких сортов. Яблоки должны быть достаточно зрелыми, а поэтому некоторые осенние сорта яблок надо подержать некоторое время после съема с дерева для дозревания. Отобранные яблоки помыть, разрезать железным ножом на несколько частей и удалить зерна. Очищенные яблоки растолочь в высоких деревянных бочках тяжелой трамбовкой. Полученную мезгу оставить на 2 суток для лучшего отделения сока, затем выжать сок. Для этого использовать различные приспособления. Приготовленный таким образом сок имеет много примесей и мутный цвет. К соку прибавить сахар в зависимости от концентрации (150–200 г на 1 л), размешать и приготовить сусло.

Сусло слить в бутыль, добавить дрожжевой разводки, закрыть и оставить для брожения под водяным затвором при температуре 25–28 °С. Через несколько недель, когда кончится бурное брожение, сусло светлеет, его надо снять с осадка. Это необходимо сделать, так как иначе вино получает неприятный привкус. После этого бутыль закрыть прочной пробкой и оставить для дображивания в течение 5–6 недель. Получается небольшой осадок, вино вновь надо снять с осадка, после чего готовое вино перелить в бутылки и хранить в подвале обычным способом. Употреблять вино можно уже через несколько недель, но лучше подержать подольше, так как со временем оно делается вкуснее. Употреблять его следует совершенно холодным, тогда оно более приятно и лучше утоляет жажду.

Изготовление традиционных плодово-ягодных вин в домашних условиях

Десертное вино

Вино, приготовленное из натурального сока, непрочное, кислое и невкусное. Для уменьшения кислотности и увеличения сахаристости сок необходимо разбавить водой и добавить сахар. Сахар необходим также и для получения спирта в вине.

В производственных условиях для доведения крепости до определенных кондиций в десертные плодово-ягодные вина добавляют спирт-ректификат. В домашних же условиях спирт в винах накапливается путем естественного сбраживания сахара дрожжами.

Вина без спиртования намного мягче и гармоничнее крепленых ректификатом, так как спирт в них полностью ассимилирован с элементами вина. Кроме того, они обогащены побочными продуктами брожения: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами. Они не имеют грубого, жгучего, обусловленного прибавлением спирта привкуса, от которого крепленые вина можно избавить лишь путем многолетней выдержки.

После отжатия мезги количество сусла замеряют и подсчитывают выход чистого сока (вычитая количество воды, прибавленной до и во время прессования). Для исправления сусла в него после прессования добавляют воду и сахар (см. табл. 2 и 3).

Сливовый сок, например, в зависимости от сорта и района произрастания имеет различную кислотность, поэтому его разбавляют водой по вкусу, а сахара до брожения добавляют 200 г на 1 л сусла (смеси сока и воды) и по 20 г на 1 л сусла на 5-й и 10-й день брожения.

Сусло, исправленное водой и сахаром, должно иметь температуру 22 °С. Затем его разливают в стеклянные бутыли или деревянные (хорошо пропаренные) бочонки, наполняя их на 3/4. Если сусло не подвергалось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добавить закваску дрожжей в количестве 3 % от поставленного на брожение сусла. В сусло из сброженной мезги закваску не добавляют. Для питания дрожжей в сусло вносят хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла). Содержимое посуды тщательно перемешивают до полного растворения сахара. Затем посуду с суслом закрывают ватной пробкой, наклеивают номер и

ставят в помещение с температурой 20–22 °С. Остальной сахар примерно равными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве отлитого бродящего вина.

Чтобы сохранить в вине аромат и предупредить возможные процессы окисления, чрезвычайно ухудшающие вкус вина, необходимо его доливать. Очень важно при этом, чтобы вино, используемое на доливку, было совершенно здоровым. Если в баллон с вином долить хотя бы небольшое количество больного вина, то все вино заболеет. Поэтому вино для доливок следует хранить, например, в налитых доверху бутылках. А чтобы вино для доливок всегда было, необходимо сусло ставить на брожение не менее чем в двух баллонах. Один из баллонов должен быть гораздо меньше, чтобы вино из него использовать для доливок.

После окончания бурного брожения оно идет очень тихо. В этот период баллон доливают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Ватную пробку сменяют водяным затвором. Это стеклянная изогнутая трубка, вставленная одним концом в шпунт, а другим – в стакан с кипяченой водой.

Тихое брожение продолжается обычно три-четыре недели. Его окончание определяется отсутствием сахара на вкус. В это же время вино начинает осветляться. На дне посуды образуется дрожжевой осадок. Вино надо слить, не замутив его. Для этого бутыль с вином ставят на стол, а пустую посуду – на пол. Затем в вино погружают резиновый шланг так, чтобы он был приблизительно на 3 см выше осадка. С другой стороны шланга втягивают ртом прозрачное вино, и когда оно начинает течь, опускают конец шланга в бутыль. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Этим вином наполняют чистые баллоны до горлышка, укупоривают пробками и ставят в холодное помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка, так же как и в первый раз. Гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

Полученное таким способом вино называют виноматериалом. Оно не выдержано по кондициям сахара, а потому не гармонично. Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в него добавляют сахар: для ликерных вин 200 г на 10 л, для десертных – от 100 до 160 г на 1 л. Сахар вносят в виде сиропа, растворяя его при подогревании в небольшом количестве отлитого вина. Готовое сладкое десертное вино наливают в баллоны на 3 см ниже края баллона или разливают по бутылкам также на 3 см ниже края бутылки, плотно закупоривают пробками

и, если пробки корковые, заливают смолкой. На бутылки наклеивают этикетки с названием вина и года его изготовления.

Десертное вино – напиток прочный. Правильно приготовленное, оно не подвержено уксусному скисанию, не плесневеет при любой температуре хранения. Но при хранении в условиях температуры выше 15 °С в неполно налитой посуде мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус. Поэтому в посуду вино надо наливать полно.

Вина из разных культур приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2–3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче по вкусу через полгода, а вина из земляники, пораженной серой гнилью, и из рябины приобретают лучшие качества через год. Хранить их рекомендуется в полной укупоренной посуде при температуре 15 °С и ниже.

В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно смешивать также различные готовые виноматериалы в следующем количестве.

Рябиновое вино: рябиновый виноматериал – 8 л, яблочный – 2 л, сахар – 1,6 кг.

Рябино-смородиновое вино: рябиновый вино-материал – 5 л, красносмородиновый виноматериал – 5 л, сахар – 1,6 кг.

Медово-рябиновое вино: рябиновый виноматериал – 7 л, яблочный – 2 л, мед – 1 л.

Черносмородиновое ликерное вино: черносмородиновый виноматериал – 8 л, черничный – 2 л, сахар – 2 кг.

Красное сладкое вино: клюквенный виноматериал – 2,5 л, яблочный – 5 л, черничный – 2,5 л, сахар – 1 кг.

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка. Затем им дают отстояться две недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают и хранят как и десертное вино.

Подбирать купажи можно и нужно каждому садоводу, сообразуясь с теми культурами, из которых он готовит вина. Для этого берут по 100 г готовых виноматериалов (в различных сочетаниях), наливают в бутылки, записывают эти компоненты, перемешивают содержимое и пробуют на вкус. Отмечают комбинацию с наилучшим вкусом, и в этом сочетании смешивают приготовленные вина в нужном количестве.

Полусладкое вино

Полусладкое вино характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара и меньшей экстрактивностью, чем десертное. Это легкий приятный напиток. Для его приготовления плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (клюква, айва японская) использовать не рекомендуется. Отжатый (так же, как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром (табл. 4).

Все процессы: брожение, доливка, снятие с осадка – проводятся так же, как и при изготовлении десертного вина.

Готовый выброженный сухой виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами.

Первый способ. В готовый, осветленный, снятый с осадка виноматериал добавляют 50 г сахара на 1 л вина. Полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочно, легко забраживает. Поэтому для придания вину прочности его пастеризуют. Для этого готовое подслащенное вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и закрывают пробками. Пробки обвязывают веревочкой, чтобы во время пастеризации их не выбило. Бутылки ставят в кастрюлю с водой на подставку. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75 °С и поддерживают эту температуру в продолжение 30 мин. Затем бутылки вынимают. Когда вино остынет, веревки с пробок снимают, пробки плотнее прижимают и заливают сургучом или смолкой.

Второй способ. Готовый виноматериал, не подслащивая, разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением к готовому виноматериалу для придания сладости добавляют сахарный сироп.

Сироп готовят из сока ягод, из которых сделано вино. Для приготовления сиропа к 1 л сока ягод добавляют 800 г сахарного песку. Сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными корковыми пробками, обвязывают веревками и пастеризуют 15 мин при температуре 75 °С. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока следует прогреть в эмалированной посуде. За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но еще лучше на этом же вине. В последнем случае сироп пастеризовать не нужно.

В вино перед употреблением добавляют готовый сироп по вкусу. Рекомендуется добавлять около 0,5 стакана сиропа на 1 л

вина.

Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавляют от 50 до 100 г на 1 л липового или цветочного меда. Мед добавлять в вино необходимо перед самым употреблением. Особенно выигрывают от этого яблочные и крыжовниковые вина.

Десертное и полусладкое вино лучше хранить при температуре не выше 10–13 ˚С, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

Сухое вино

Столовым (сухим) вином называется легкое, слабоградусное вино (не свыше 12˚), не содержащее сахара (выбродившее «насухо»). Хорошее столовое вино должно обладать легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Ягоды с тяжелым сильным и резким ароматом для приготовления столовых вин непригодны. Например, малина является прекрасным сырьем для приготовления десертных вин, а для столовых вин она не годится. То же относится к землянике, рябине и к тем сортам крыжовника, которые обладают сильным специфическим ароматом, например, Черный негус, Мускатный и другие.

Лучшие столовые вина получают из винограда, яблок, вишни, белой смородины и особенно из некоторых сортов крыжовника, например Английского желтого, Английского зеленого. Из красной смородины можно готовить столовые вина, но по качеству они несколько хуже. Неплохое сухое вино получается из ревеня.

При изготовлении столового вина многие процессы те же, что и при изготовлении десертного вина. Все, что изложено в отношении сбора, мойки, дробления плодов, нагревания мезги, прессования и осветления относится также и к приготовлению столовых вин. Брожение на мезге не рекомендуется. Подготавливать к прессованию мезгу культур, трудно отдающих сок, лучше по второму способу (нагревание мезги).

В столовом виноделии при улучшении состава плодовых и ягодных соков путем разбавления водой для понижения кислотности, необходимо сообразовываться с условиями приготовления вина. Нужно учесть, что вина из яблок при брожении теряют до 2 г кислоты на 1 л. Вина из крыжовника теряют меньше кислоты во время брожения, а в винах из смородины кислотность не падает. Нельзя сильно снижать кислотность столовых вин, так как слабоградусные вина с низкой кислотностью плохо бродят и быстро портятся.

Все необходимое количество сахара растворяют в воде и вносят в сок до начала брожения. Сок с водой и сахаром наливают в баллон или бочонок на 3/4 его объема, туда же немедленно добавляют 2 % закваски дрожжей и 0,3 г на 1 л смеси хлористого аммония.

Вино, которое используют для доливок, должно быть совершенно здоровым на вкус.

Если вино не доливать и оставить его в неполной посуде, то оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в уксус.

После бурного в вине идет процесс тихого брожения (примерно полтора месяца). В течение этого времени остатки сахара в вине превращаются в спирт и углекислый газ. Сахар на вкус не должен ощущаться. В этот же период вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо снять с осадка. Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести неприятный дрожжевой привкус. Фильтрации лучше избегать. Вино разливают в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распаренной корковой пробкой, заливают смолкой и наклеивают этикетку с названием сорта и года изготовления. Если вино разлито в бутылки, то их хранят лежа при температуре от 2 до 15 °С. При более высокой температуре оно быстро портится.

Сухое вино из яблок можно сделать весьма простым способом. Отсортированные яблоки моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную мезгу помещают в баллон (в трехлитровый – 2, а в десятилитровый – 8 кг), добавляют сахар (100–150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 3–4 дня. Когда мезга всплывает, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100–150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15–25 дней. По окончании брожения сок нужно слить с осадка сифоном, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

Сброженный сок из слив. Отсортированные плоды моют, разрезают на половинки и удаляют косточки. Поместив половинки в баллон, добавляют сахар (150 г на 1 кг слив). Затем баллон закрывают водяным затвором, ставят на 35–40 дней в теплое место, пока полностью прекратится брожение. Полученный сок осторожно сливают с осадка, разливают в бутылки и плотно закрывают.

Вермут

Купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав, называется вермутом. Для его приготовления в домашних условиях надо заготовить виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия сусла с дрожжей так же, как это описано выше. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина. Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериал ов.

Красный вермут: клюквенный виноматериал – 3 л, черничный – 7 л, мед – 1 л, настой трав – 1 чайная ложка.

Белый вермут: яблочный виноматериал – 8 л, виноматериал из дикой рябины – 2 л, мед – 0,8 л, настой трав – 1 чайная ложка.

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на три недели для настаивания. Затем готовый вермут обычным способом разливают в бутылки для употребления.

Душистую настойку для вермута готовят на водке. На 250 г водки надо (в г): тысячелистника – 4, корицы – 3, мяты – 3, мускатного ореха – 1, кардамона – 2, шафрана – 1 и полыни 3. Можно приготовить настой из чебреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчают, помещают в бутылочку с водкой и дают настояться в продолжение недели, ежедневно ее взбалтывая.

Медовое вино

Наилучший мед для приготовления вина – липовый и луговой (цветочный). Из чистого меда, так как кислотность его очень низкая (не больше 0,4 %), приготовить вино нельзя. Медовые вина рекомендуется приготовлять на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого или на соке белой смородины.

Поскольку в 100 г меда в среднем содержится около 70 г сахара, то меда по весу берут несколько больше. Вместо 100 г сахара берут 140 г меда. Медовые вина слегка опалесцируют (то есть мутнеют), и их приходится осветлять агар-агаром, применяемым в кондитерской промышленности.

Есть простой способ приготовления медового вина, называемого в народе лечебной медовухой. Этот напиток обладает живительной силой. Он полезен как здоровым, так и больным, отмечен приятным, ароматным вкусом.

Залить в кастрюлю 15 л воды и поставить на огонь. Когда вода нагреется, влить 1,5 л (6 стаканов) меду и поставить на медленный огонь. Эта смесь должна кипеть 1,5 часа, периодически снимая пену. Затем разлить сироп в стеклянную

посуду и дать остыть до температуры 30–35 °С, после чего перелить в бочонок. Отверстие не заколачивается. Если бочонка нет, то используют стеклянную посуду. Закрыть неплотно крышкой и поставить в теплое темное место.

Через 5—10 дней начинается брожение. После двух недель кончается первый период брожения, и тогда молодое вино следует перелить в другую посуду, так как на дне появляется ненужный осадок.

Вторичное брожение 10–14 дней. Затем вино нужно плотно закупорить. Через 3–4 недели медовый напиток готов: его разливают по бутылкам и ставят в холодное место. Вскоре он начинает сильно пениться. Вот теперь он готов к употреблению.

Медовуха полезна и безвредна людям с хроническими заболеваниями, пожилым людям, она не содержит ядовитых сивушных масел, присущих любому вину. Пить ее желательно небольшими порциями.

Изготовление традиционных виноградных вин в домашних условиях

Основные моменты процесса изготовления виноградного вина

Приготовление закваски

Как и при изготовлении плодово-ягодных вин, лучше воспользоваться чистой культурой винных дрожжей (см. выше «Дрожжи»). Но при невозможности ее приобретения, можно приготовить закваску (разводку) из ягод. За неделю до начала сбора винограда, в сухую погоду, выборочно собирают самые спелые ягоды. Их отделяют от гребней вручную или на терке, раздавливают и отжимают сок руками через мешочек из редкой ткани. Ягоды не моют.

Отжатый сок наливают в бутылку или баллон на 3/4 объема. Посуду закрывают ватной пробкой и ставят в темное помещение, где температура около 20–24 °С. Если температура сока была ниже 20 °С, то его предварительно подогревают в эмалированной посуде. На второй или третий день должно начаться брожение. Как закваску сок употребляют на шестой день во время бурного брожения.

Количество закваски приготовляют в зависимости от количества сусла, предназначенного к сбраживанию. Для приготовления столовых вин требуется 1–2 % закваски, десертных – 2–3 % от поставленного на брожение сусла. Хранить закваску более 8—10 дней нельзя. Оставшуюся закваску необходимо вылить, в дальнейшем закваской будет служить осадок хорошо бродящего вина.

В районах средней полосы закваску для получения виноградного вина готовят из ягод, которые поспевают на 10–12 дней раньше винограда, но лучше использовать осадок бродящего плодово-ягодного вина.

Подготовка сырья

Качество виноградного вина зависит в основном от сортов перерабатываемого винограда, климата данной местности, агротехники и времени сбора.

Большинство сортов винограда пригодно для изготовления из

них вина, но лучше готовить вино из винных сортов, имеющих сочную мякоть и накапливающих большое количество сахара.

Если нет возможности провести анализ винограда для определения количества сахара и кислоты, то можно руководствоваться вкусом. Для приготовления столовых вин, как белых, так и красных, нужно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления вина десертного. Это особенно важно в южных районах, где виноград быстро теряет кислотность.

Но в то же время виноград собирают вполне зрелый, так как из недозрелых ягод получаются вина с неприятным травянистым привкусом. Для приготовления десертных и полусладких вин, наоборот, виноград лучше собирать в перезрелом состоянии, так как он имеет больше сахара. Кроме того, некоторые сорта вина из перезрелого винограда получаются с приятным изюмным тоном.

Собирать виноград надо только в сухую погоду. Нельзя убирать урожай сразу после дождя или большой росы. Очень важным условием получения доброкачественного вина является сортировка винограда во время сбора. Для виноделия совершенно непригодны ягоды гнилые, заплесневелые, поврежденные и недозревшие. Достаточно примешать к доброкачественному винограду только одну заплесневелую гроздь, как вино получится с сильным неприятным запахом плесени.

Собранный виноград немедленно перерабатывают. Прежде всего ягоды отделяют от гребней, за исключением некоторых случаев, о которых будет сказано ниже. Отделить ягоды можно вручную или, если перерабатывается большое количество винограда, на терке. Она представляет собой решетку из параллельных реек, расстояние между которыми 1,5 см. Терку укладывают на кадку без одного дна, или вставляют в нее, для чего специально прибивают планки.

Отдельные ягоды разминают в деревянном корыте деревянным валиком или толкушкой. Мезгу выливают в пресс. Под лоточек пресса подставляют эмалированное ведро. По мере загрузки пресса сок вытекает, а мезга оседает. Пресс постепенно дополняют свежей мезгой.

После того как перестанет отделятся сок-самотек, мезгу покрывают деревянным кружком и очень осторожно начинают прессование, особенно в начале. Когда сок перестанет отделяться, прессование прекращают, мезгу из пресса перекладывают в эмалированное ведро, перемешивают, вновь загружают в пресс и прессуют. Так повторяют два раза. Весь полученный сок смешивают. За неимением пресса мезгу откидывают на дуршлаг и дают стечь соку. Оставшуюся на дуршлаге мезгу помещают в

мешочек из холстины или белой упаковочной ткани и отжимают руками. В некоторых случаях, о которых будет сказано ниже, мезгу перед прессованием настаивают или подвергают брожению.

Сухое вино

Для получения хорошего столового сухого вина имеет большое значение сорт винограда. Такое вино рекомендуется готовить из винограда белых сортов с легким нежным ароматом, с приятной кислотностью, не терпкого вкуса. К таким сортам относятся Рислинг, Алиготе, Мцване и др. Сорта с сильным приятным ароматом, например, мускаты, Изабелла, для получения столовых вин не пригодны.

Если ягоды имеют сахара меньше, чем нужно, то в начале брожения в сусло добавляют сахар, чтобы общее количество его было около 18 %.

Для приготовления белого столового вина сусло получают обычным способом. Его можно сразу ставить на брожение или предварительно дать ему отстояться. Для получения высококачественного вина отстаивание сусла обязательно. Во время отстаивания сусло осветляется: муть, обрывки ткани ягод и большая часть содержащихся микробов осядут.

Чтобы во время отстоя сусло не забродило, его надо засульфитировать, то есть окурить серными фитилями. Количество сжигаемых серных фитилей зависит от температуры воздуха и состояния винограда, из которого готовили сусло. При температуре ниже 15 °С и здоровом винограде сжигают фителей меньше и наоборот. В среднем при температуре 20 °С и неповрежденном винограде на каждые 10 л сусла сжигают от 0,5 до 1 г фитиля. Рассчитанное количество серных фитилей отвешивают и делят на три части, 1/3 часть скручивают и помещают в закурник. Фитилек зажигают. В посуду, предназначенную для брожения (деревянный бочонок или стеклянный баллон), быстро опускают до половины высоты посуды закурник с горящим фитилем. Необходимо следить, чтобы горящая сера не прикасалась к стенкам баллона, иначе он лопнет. Когда фитилек сгорит, закурник вынимают и в баллон наливают 1/3 предназначенного для брожения сусла. Баллон закрывают и раскачивают несколько раз для растворения сернистого газа. После этого в баллон спускают закурник со второй третью зажженного фитиля и повторяют всю процедуру сначала.

Так делают три раза, пока баллон не будет наполнен суслом на 3/4 объема. Затем баллон наливают суслом доверху, закрывают пробкой и оставляют отстаиваться. Отстаивание лучше

проводить при возможно более низких температурах. Затем с помощью резиновой трубки прозрачное сусло снимают с осадка. Если температура воздуха высокая, сусло может забродить. В этом случае отстой необходимо прекратить. Гущу, оставшуюся после снятия сусла с осадка, используют для приготовления вина второго сорта.

Подготовленное для брожения сусло наливают в баллоны или бочки на 3/4 объема и немедленно добавляют 2 % четырехдневной закваски винных дрожжей. Если сусло не сульфитировали, то достаточно 1 % закваски (100 г закваски на 10 л сусла). Баллон закрывают бродильным шпунтом или ватой.

Брожение рекомендуется проводить при температуре не менее 18 и не более 24 °С. Одним из важных факторов получения хорошего столового вина является брожение при оптимальной температуре. На сусло, в котором недавно началось брожение, резкое похолодание действует слабо. Но если брожение подходит к концу, то похолодание может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. Как только температура в сусле вновь повысится, дрожжи смогут продолжать работу и доведут брожение до конца. Для этого необходимо сусло в баллоне перемешивать.

Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае сусло снимают резиновой трубкой с дрожжей, ставят в помещение с температурой не выше 20 °С и добавляют свежую закваску. Если закваски нет, то можно к недобродившему вину добавить гущу из баллона, в котором брожение прошло нормально.

При нормальной температуре бурное брожение с выделением пены идет 5–8 дней. Когда оно начнет затихать, баллоны с вином нужно доливать вином того же сорта. После окончания бурного брожения брожение идет тихо. В этот период баллон доливают доверху. В дальнейшем через каждые два дня баллон доливают.

Тихое брожение продолжается обычно три-четыре недели, после чего вино пробуют на вкус. Если на вкус сахар не ощущается, бродильный шпунт заменяют обыкновенным и плотно его забивают. Если хотя бы немного сахара осталось в вине, то закрывать отверстие шпунтом плотно нельзя, так как баллон может лопнуть от образующегося газа.

После окончания тихого брожения вино оставляют в покое на две недели. За это время дрожжи осядут на дно и вино осветлится, как обычно его снимают с осадка и ставят на хранение при температуре ниже 15 °С.

Не следует задерживаться со снятием вина с осадка, так как дрожжи начнут разрушаться, придавая вину очень неприятный запах и привкус дрожжей. Снятое с дрожжей вино уже готово к употреблению. Вино, которое хотят употреблять зимой и весной, лучше разлить в бутылки после двухмесячного хранения в баллоне. За время хранения в баллоне в вине может выпасть осадок, и перед разливом прозрачное вино вторично снимают с осадка. Вино наливают в бутылки до половины горлышка, плотно укупоривают распаренными пробками, заливают сургучом.

Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы (Каберне, Саперави, Матрасса, Сенсо и др.). Требования к сортам винограда для приготовления красного сухого вина почти те же, что и для белого сухого вина. Отличие заключается в том, что эти сорта могут быть несколько менее кислые и более сладкие.

Ввиду того, что у большинства сортов с красной и черной кожицей мякоть и сок не окрашены, за исключением Саперави и некоторых других сортов, технология приготовления красного сухого вина резко отличается от технологии приготовления белого.

Вся технология приготовления красного сухого вина направлена на получение вина с густой темной окраской, достаточной полнотой и необходимой для красного вина терпкостью. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение сусла необходимо проводить вместе с мезгой. Во время брожения клетки кожицы винограда отмирают. Из них красящие вещества, а также танин легко переходят в сусло.

Мезгу помещают в эмалированное ведро или кадочку на 3/4 объема. Туда же немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей от загруженной мезги. Мезгу перемешивают и кадочку прикрывают куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслом шапку. Одновременно температура сусла и шапки повышается. В верхних слоях мезги под влиянием кислорода воздуха красящие вещества разрушаются и буреют. Поэтому во время брожения необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло.

Если не перемешивать мезгу и не поддерживать нужную температуру, то сусло под действием аэробных уксусных бактерий может превратиться в уксус. При соблюдении всех условий к концу бурного брожения, то есть через 3–4 дня сусло приобретает интенсивную темную окраску, достаточную полноту, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна,

суслу дают побродить на мезге еще дня два.

После окончания бурного брожения вино необходимо отделить от мезги. Для этого поступают так же, как и при отделении сока от мезги у белых сортов винограда. Мезгу или отжимают на прессе, или откидывают на дуршлаг. Вино сливают в баллон, а мезгу отжимают через мешочек руками, и полученное вино присоединяют к первоначальному. Прессовать сброженную мезгу гораздо легче, чем не сброженную.

Вино наливают в баллоны или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2–3 месяца.

Кахетинское

Кахетинское вино сухое столовое, имеет цвет крепкого чая, достаточно кислое и терпкое. Готовят его из местного белого сорта винограда Ркацители. Виноград собирают тогда, когда он накопит максимальное количество сахара.

От половины собранного винограда отделяют на терке гребни. Затем обе порции винограда смешивают и раздавливают деревянной толкушкой или деревянным валиком. Раздавленную мезгу вместе с гребнями помещают в кадочку или эмалированное ведро. Немедленно добавляют закваску дрожжей в количестве 1–2 % от поставленной на брожение мезги. Мезгу перемешивают и оставляют бродить дней десять. Ежедневно мезгу перемешивают. Сверху мезги укладывают деревянный кружок, чтобы она не всплывала и следят за температурой.

Вино выдерживают 2–3 месяца. За это время оно становится мягче и теряет первоначальную грубость.

Хранить бутылки с кахетинским вином рекомендуется лежа при температуре ниже 10 °C. Посуда должна быть наполнена до половины горлышка.

Вино, в котором выпал во время хранения осадок (это касается в особенности красных кахетинских вин), не считается браком. Осадок представляет собой дубильные и красящие вещества, которые естественно выпадают во время хранения.

Полусладкое вино

Для приготовления натурального полусладкого вина нужно брать сорта винограда, способные накапливать 23 % и больше сахара и обладающие приятным сортовым ароматом. Для этой цели в Молдавии испытаны и рекомендуются сорта Мускат

белый, Семильон, Савиньон, Траминер, Фетяска белая, Рислинг итальянский, Ркацители; на Кубани и Дону хороши сорта Мускат гамбургский, Саперави, Рислинг, Ркацители, Красностоп золотовский, Каберне, Долгий, Пухляковский; в Грузии лучшие полусладкие вина получаются из сортов Саперави, Чхавери, Александроули, Тетра, Хванчкара; в Армении – из сортов Воскеат, Кахет и другие.

Кондиции полусладкого вина – спирта 8—12 % (объемных), сахара 4–8 %, кислоты 7–8 %. Полусладкие вина имеют нежный, свежий, чрезвычайно приятный вкус, они гармоничны и легки и поэтому совершенно справедливо пользуются большим спросом. Из-за низкой спиртуозно-сти они непрочны, легко забраживают при комнатной температуре, при этом теряют прозрачность и вкусовые качества. Как уже отмечалось, дрожжи прекращают работу в вине с крепостью 16–17 % (объемных), а поэтому в полусладком вине с крепостью до 12 % и наличием сахара они продолжают свою работу. Для получения стабильного полусладкого вина необходимо подавить жизнедеятельность дрожжей.

Виноград для приготовления полусладкого вина собирают тогда, когда он накопил максимальное количество сахара, в сухую погоду. Обработка винограда, то есть отделение гребней, дробление и прессование те же, что и при приготовлении белого сухого вина (исключение составляет молдавский сорт Зеибель-1, мезга которого перед прессованием сбраживается для получения более интенсивной окраски).

Для приготовления полусладкого вина определение сахаристости обязательно. Сахаристость определяется ареометром (денсиметром) по удельному весу сока. Это необходимо потому, что в отдельные годы некоторые сорта винограда накапливают сахара менее 23 %, а Зеибель-1 и Изабелла чаще всего имеют сахаристость 16 %. Для доведения сахаристости сока до нужных кондиций к нему следует добавить или уваренное виноградное сусло (бекмес), или сахар. Например, если сахаристость винограда 19 %, то есть в 1 л сока содержится 190 г сахара, то, чтобы поставить на брожение сусло с сахаристостью 25 %, на каждый литр сусла необходимо добавить 60 г сахара. Вместо сахара лучше добавить уваренное сусло (бекмес). Бекмес в сусло добавляют небольшими порциями. После каждой добавки бекмеса сусло нужно перемешать и определить ареометром сахаристость.

Из многочисленных способов приготовления полусладкого вина в домашних условиях рекомендуется два.

Первый способ. Вино готовят путем смешивания сухого вина

и пастеризованного сока. Сухое вино готовят обычным способом, как описано выше, и хранят в бутылках лежа до момента употребления.

Отдельно приготавливают, как обычно, виноградный сок. Его разливают в бутылки, пастеризуют при температуре воды 85 °С и хранят до употребления. Перед самым употреблением открывают бутылки с сухим вином, бутылки с виноградным соком и смешивают содержимое: на 700 г вина добавляют 300 г виноградного сока. Полусладкое вино готово к употреблению. В таком вине содержится около 8,5 % (объемных) спирта и около 6 % сахара.

Очень вкусное вино получается, если его подслащивать медом: на 1 л вина добавить от 50 до 100 г липового или цветочного меда. В этом случае виноградный сок не добавляют.

Употреблять полусладкое вино нужно в день смешивания с соком или медом.

Второй способ. Виноград собирают с максимальной сахаристостью – не менее 23 %. Сбор винограда, дробление, отделение гребней и прессование обычное. Сок сульфитируют серными фитилями, как это было описано выше, и ставят на отстой на 12 часов при возможно более низких температурах. Через 12 часов сок снимают с осадка и ставят на брожение как при приготовлении белого сухого вина. Но брожение рекомендуется проводить при температуре более низкой, чем для получения сухого вина. Желательна температура брожения около 15 °С.

Уход за бродящим вином такой же, как и за сухим. Если температура брожения 15 °С, то через 7–8 дней, а при температуре выше 15 °С – через 4–5 дней необходимо вино ежедневно пробовать на вкус. С каждым днем брожения сахаристость вина будет уменьшаться. Надо уловить такой момент, когда в вине останется такое количество сахара, которое наиболее приятно для вкуса. В этот момент следует прекратить брожение, то есть подавить жизнедеятельность дрожжей (путем нагревания). Если этого не сделать, дрожжи доведут брожение до конца и вино потеряет сахар.

Перед нагреванием вино снимают с осадка резиновой трубкой, а затем его наливают в стеклянные 3—10-литровые баллоны, закрывают очень плотной ватной пробкой, а сверху еще обертывают пергаментной бумагой и обвязывают веревкой. Баллоны ставят в бак с водой на деревянный кружок, чтобы они не лопнули, и начинают греть воду. Нагревание ведут очень медленно. Когда температура воды достигнет 75–80 °С, огонь убавляют и эту температуру поддерживают для трехлитровых

баллонов 30 мин, а для 10-литровых – 45–50 мин. Баллоны с вином вынимают из бака и оставляют при комнатной температуре до следующего дня. На другой день их выносят в погреб на два месяца. За этот период вино должно осветлиться.

Во время хранения необходимо следить за состоянием поверхности вина в баллоне. Если на поверхности вина не обнаружено никаких пленок и вино не забродило, его выносят из погреба, снимают с осадка, разливают в бутылки до горлышка, плотно укупоривают распаренными корковыми пробками, которые обертывают пергаментной бумагой и обвязывают пробки веревкой. Вино вторично пастеризуют при температуре 70–72 ˚С. Бутылки емкостью 0,5 л пастеризуют 25 мин. После остывания вино готово к употреблению. Хранить его рекомендуется при температуре около 10 ˚С.

Если во время выдержки вина в баллонах будет обнаружена пленка или вино начнет забраживать, то его срочно надо слить с осадка, разлить по бутылкам и подвергнуть пастеризации.

Десертное вино

Десертное вино должно быть хорошо окрашенным, ароматным, густым, экстрактивным, с невысокой кислотностью и с количеством сахара от 10 до 15 % и выше. В домашних условиях вино с таким содержанием сахара можно приготовить, если к нему добавить концентрированное виноградное сусло или сахар. Вино это рекомендуется изготовлять из сортов белого и красного винограда, обладающих сортовым ароматом. Для приготовления десертного вина очень хороши мускаты: в Крыму – Мускат белый, розовый, черный; на Дону – Мускат венгерский и Мускат белый (ладанный), на Кубани, в районе Геленджика, – Мускат гамбургский. Хорошие десертные вина получаются из сортов Саперави, Каберне, Педро Хименес, Ркацители (на Украине), Серексии, Гаме черного (в районе Одессы). В Молдавии рекомендуется изготовлять десертные вина из сортов Лидия, Ноа, Изабелла.

Виноград для приготовления десертного вина собирают с максимальной сахаристостью. Ягоды от гребней отделяют руками или на терке и раздавливают. Для придания вину большей полноты, аромата и окраски мезгу подготавливают одним из трех способов – настаивают, подогревают или подбраживают.

Вино, приготовленное путем настоя мезги, намного мягче и гармоничнее, чем вино, сброженное на мезге. В домашних условиях осуществить настой мезги трудно.

Настой на сульфитированной мезге. Если мезгу оставить

при комнатной температуре настаиваться, то она на другой же день забродит. Для предохранения от забраживания ее необходимо засульфитировать.

Прежде всего подготавливают посуду, в которой будет осуществляться настой. Это может быть стеклянный баллон с широким горлом или кадочка. Измеряют количество предназначенной для настоя мезги. Затем отвешивают серные фитили. На 10 кг мезги берут 1 г серных фитилей. Один фитиль весит 5 г, поэтому на 10 кг мезги берут приблизительно 1/5 фитиля. Фитиль помещают в закурник, зажигают и быстро опускают в баллон. Баллон немедленно закрывают плотным мешком, чтобы не вышел газ. Когда сера сгорит, закурник вынимают и баллон наполняют мезгой, непрерывно ее перемешивая. Наполнение нужно проводить очень быстро, чтобы сернистый газ не успел улетучиться. Если в баллоне после наполнения мезгой осталось свободное пространство, его также закуривают. Затем баллон плотно закрывают и ставят в подвал или в другое холодное место с температурой не выше 10 °С.

Время настоя зависит от температуры помещения и состояния мезги. Если температура достаточно низкая и мезга не забраживает, то рекомендуется настаивать мезгу 7—10 дней. Если нет помещения с достаточно низкой температурой и мезга начинает забраживать, необходимо настой немедленно прекратить. Настаивать рекомендуется и белую, и красную мезгу, но особенно важен этот прием для приготовления вин из мускатов и белых сортов винограда.

Подогревание мезги. Этим способом можно подготавливать к прессованию любую мезгу. Для подогревания в мезге должно быть достаточно сока, чтобы она не пригорела. Мезгу откидывают на дуршлаг, а полученный сок подогревают в эмалированной посуде (ведре или тазу) до 75 °С. Затем в этот сок выливают оставшуюся мезгу и при непрерывном помешивании продолжают нагревание, пока вся мезга не примет температуру 75 °С. После этого нагревание прекращают и мезге дают возможность остыть при перемешивании до 22–24 °С.

Брожение мезги. Раздробленную мезгу помещают в баллон с широким горлом или кадочку, немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей, перемешивают и оставляют для брожения три-четыре дня. Во время брожения поднявшуюся шапку мезги несколько раз в день перемешивают. Этот способ подготовки мезги рекомендуется для приготовления вин из красного винограда.

Подготовленную тем или иным способом мезгу прессуют. Сок

наливают в баллоны, наполняя их на 3/4 объема. Немедленно добавляют закваску винных дрожжей в количестве 2 %. В сусло из сброженной мезги закваску добавлять не нужно. На 4-й день брожения на 1 л сусла добавляют 50 г сахара или 80 г бекмеса. Брожение, доливки и уход за вином обычные.

После окончания брожения вино должно быть на вкус сухим. Ему дают отстояться. Вино снимают с осадка обычно через два месяца после начала брожения, когда оно осветлится. В прозрачное вино для придания ему сладости добавляют сахар и бекмес. Если хотят приготовить десертное вино, то сахара добавляют от 160 до 200 г на 1 л вина. В мускаты рекомендуется добавлять от 200 до 250 г сахара на 1 л. Из сортов Лидия, Ноа, Изабелла приготовляют вина ликерные, для чего в готовый виноматериал добавляют 300 г сахара на 1 л вина. Готовое вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают.

Десертное вино для придания ему мягкости и бархатистости рекомендуется подвергнуть тепловой обработке. Для этого укупоренные бутылки с обвязанными веревкой пробками ставят в бак с водой, на дно которого укладывают деревянную решетку, и медленно подогревают до 55 ˚С. Эту температуру поддерживают в течение нескольких часов. Если есть возможность, то лучше подогревать десертные вина в продолжение двух дней. Ликерные вина рекомендуется нагревать 3–4 дня. Этим ускоряется созревание вина. Вино приобретает большую гармоничность и бархатистость.

Вино из винограда средней полосы

Сегодня на практике доказана возможность выращивания винограда в средней полосе. Однако бывают годы, когда в некоторых областях виноград не вызревает. Вино из невызревшего винограда из-за высокой кислотности приготовить обычным способом нельзя, его можно приготовить по способу, рекомендуемому для плодово-ягодных культур, снижая кислотность разбавлением водой. В этом случае виноград для переработки нужно собирать в максимальном для данного района состоянии зрелости. Совсем зеленый, невызревший виноград, твердый на ощупь, для этой цели непригоден, так как вино из него будет иметь неприятный травянистый привкус. Из винограда этих районов рекомендуется готовить только десертное вино.

Чтобы приготовить вино из не совсем вызревшего винограда, нужно в каждом отдельном случае определить содержание в нем сахара и кислоты.

Собранный виноград отделяют от гребней, дробят. Мезгу подогревают до 60 °С в продолжение получаса, остуживают до 25 °С, откидывают на дуршлаг, отжимают сок, замеряют его количество и определяют содержание в нем сахара и кислоты (в пересчете на винную). На основании анализа разбавляют сок водой, добавляют к нему сахар до нужных кондиций и закваску ягодных дрожжей. В дальнейшем поступают так же, как при приготовлении десертного плодово-ягодного вина.

Брожение нужно проводить при температуре около 20 °С. При этой температуре оно будет протекать около месяца. Через 2 месяца после постановки на брожение прозрачное вино снимают с осадка. Оно в этот период будет обладать жгучим и неприятным вкусом. Сахар не должен ощущаться на вкус. Для придания сладости к прозрачному вину добавляют от 100 до 150 г сахара на 1 л. Вино перемешивают до полного растворения сахара, разливают в бутылки и закрывают корковыми пробками. Для придания вину мягкости бутылки с вином прогревают при температуре 45–50 °С в продолжение трех часов. Десертное вино рекомендуется перед употреблением выдержать при комнатной температуре в продолжение 2 месяцев.

Рецепты натуральных вин для домашнего приготовления

Искристое рубиновое вино из аронии

1 л сока аронии, 450 г сахара

На 1 л сока взять 150 г сахара и заполнить ими 3/4 объема бутылки. Через 3–4 дня, когда начинается бурное брожение, добавить такое же количество сахара, а бутыль закрыть пробкой из марли, чтобы углекислый газ мог выходить. В течение 10 дней в теплом помещении (18–20 °С) идет бурное брожение, а в последующие 20 дней брожение протекает слабо. В этот период образуется молодое вино с терпким вкусом. Его надо осторожно слить без осадка и поставить для полного созревания при температуре 6–8 °С. Еще раз добавить сахар из расчета 150 г на 1 л молодого вина. Для осветления готовое вино профильтровать.

Вино из цветов бузины

10 соцветий бузины, 1 кг сахара, сваренного в 4 л воды, 2 лимона, винные дрожжи

Промыть цветки, очистить от цветоножек, дать им время

стечь и залить теплой водой, прокипяченной с сахаром. Добавить лимон (хорошо очищенный или не подвергавшийся химической обработке), нарезанный на кружочки, можно и с кожицей (или очищенный), удалив косточки, и омоложенные винные дрожжи. Оставить бутыль, закрытую марлей, для брожения на неделю. Затем через шланг слить жидкость, процедить ее и снова поставить для брожения, закрыв сосуд бродильным затвором. После завершения брожения разлить жидкость в бутылки, закрыв их прочной винтовой пробкой. Вино имеет приятный вкус.

Вино из ягод бузины

1-й вариант

3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту и запарить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить через полотно, сдавить и сок перелить в бутыль. Добавить раствор (около 900 г сахара, разведенного в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутыль бродильной пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют массу для брожения (вместе с изюмом).

2-й вариант

Сок из зрелых плодов разбавить водой (в соотношении 1:2) и варить до уменьшения горечи. Затем к 1 л жидкой смеси добавить 250 г сахара, 10 г лимонной кислоты и 0,3 г фосфорно-кислого аммония. Выдержать смесь в комнатных условиях до прекращения выделения пузырьков газа, затем ее отфильтровать и разлить по бутылкам, которые надо хранить в лежачем положении.

Вино из винограда

5 кг винограда, 12 л воды кипяченой

Виноград размять, добавить сахар и дать постоять неделю. После этого влить воду и выдержать месяц, затем процедить и разлить по бутылкам.

Вино виноградное сухое

Чтобы приготовить сухое вино в домашних условиях, надо взять спелые ягоды сортов Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготэ, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др. Как тару можно использовать десятилитровые стеклянные баллоны.

10 кг ягод (из расчета на 10-литровый баллон) перебрать, отделить от гроздьев, удалить гнилые и поврежденные ягоды, мелкими порциями класть в дуршлаг и раздавливать рукой над эмалированным ведром. Полученный сок и жом собрать в баллон, накрыть марлей и поставить в теплый угол с температурой 25–28 °С на 2–3 дня для брожения. Его лучше обеспечить специальной культурой винных дрожжей. Если их нет, этот процесс вызывают так называемые «дикие» дрожжи, находящиеся как на поверхности ягод, так и в воздухе (см. «Домашние натуральные плодово-ягодные вина»).

Если есть ручной пресс, виноградный сок выжать с его помощью. В зависимости от температурных условий, на 2-й или на 3-й день брожения жом поднимается вверх, а сок собирается в нижней части баллона. Приблизительно через неделю его надо сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, а жом отжать руками над дуршлагом. Полученный сок слить в чистый баллон, установить водяной затвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температурных условий). Под действием виноградных дрожжей сок становится мутным. Признаки того, что брожение закончилось, такие: в стакане с водой больше не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Полученное вино при помощи сифона перелить в чистый баллон, снова установить водяной затвор и вынести баллон в погреб, где сохранять при температуре от 8 до 12 °С в течение 2–2,5 месяцев. В это время виннокаменная кислота оседает на стенках баллона и на его дне в виде мелких кристаллов, кислотность вина резко понижается, оно самоосветляется и становится прозрачным.

Чистое вино разлить в бутылки или в баллоны, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и закупорить. Сохранять готовое вино надо в погребе или в подвале. Такое вино называется сухим, так как сахар, который содержали виноградные ягоды, почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может

испортиться (появление плесени). Чтобы этого не случилось, к нему надо добавить сахар-песок (50—100 г на 1 л сока).

Вино из вишен

Из вишен получают густое и приятное на вкус сладкое и ликерное некрепленое вино. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

1-й вариант

На 1 л сока сладких вишен: 0,25 л воды, 125 г сахара, 1 г толченого винного камня и 0,1 г танина

На 1 л сока кислых вишен: 0,5 л воды, 400 г сахара, 1 г винного камня, 0,1 г танина

После прессования вишен добавить воды, сахара, толченого винного камня и танина. Сусло поставить на брожение. Далее поступать, как обычно.

2-й вариант

На 1 л сока вишен: 1 л воды, 1 л сока смородины, 500 г сахара

Истолочь спелые кислые вишни. Получившуюся массу накрыть и выдержать в покое 24 часа. Затем отпрессовать и ввести на каждый литр вишневого сока 1 л сока смородины, 1 л воды и 0,5 кг сахара. Всю эту смесь влить в небольшую бочку, первые несколько дней иногда помешивать, потом дать перебродить, долить бочку до верха и немного спустя разлить по бутылкам.

3-й вариант

На 3 л сока вишен: 500 г сахара

Из вишен извлечь косточки и раздавить мякоть в кашицу, которой дать 12 часов бродить в глиняных горшках, а потом отпрессовать. Сок снова разлить по горшкам и дожидаться начала брожения. Тогда прибавить сахар, слить сок в бочку и дать бродить 8 дней, после чего разлить по бутылкам, хранить которые нужно в прохладном месте.

4-й вариант

Этому вину следует находиться в бочке 8 месяцев. В результате получается вино, схожее с портвейном. Свежесобранные, желательно, мягкие вишни отпрессовать, не раздавливая косточек. К полученному соку добавить по 1/8 части (от объема вишневого сока) малинового и черносмородинного соков. Смесь подсластить сахаром-рафинадом в пропорции 0,5 кг

на каждые 2,5 л. Сусло залить в бочку и дать бродить. Как только брожение окончится, бочку наглухо закупорить и оставить на 3 месяца. Затем вино отфильтровать и разлить по бутылкам. Через 6 недель его уже можно пить.

Вино из голубики

4 кг ягод голубики, 3,5 л воды, 1,5 кг сахара, 0,3 кг меда

4 кг спелых ягод голубики перебрать, удалить поврежденные плоды и посторонние примеси, порциями класть в дуршлаг, промыть, дать воде стечь, а после этого размять рукой. Полученный жом и сок собрать в 10-литровый баллон, залить 2 л воды, завязать горлышко марлей, вынести в темное помещение и выдерживать в течение 4–5 дней при температуре 20–25 °С. Выдержанную настойку пропустить через чистый фильтр из мешковины. Оставшийся жом отжать и выложить, а сок слить в чистый баллон и добавить в него 1,5 кг сахара и 0,3 кг липового меда, растворенных в теплой воде. После этого приладить водяной затвор, смазать его алебастром и вынести баллон в темное помещение для брожения, которое длится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении).

Для осветления полученного вина его надо сцедить с помощью сифона в чистый баллон, снова приладить водяной затвор, вынести баллон в холодное помещение и выдерживать в течение 3 месяцев. Готовое вино слить с помощью сифона и расфасовать в чистые сухие бутылки и закупорить. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный ранее вес ягод надо увеличить на 0,5–1 кг.

Вино из ягод ежевики и черники

3 кг ягод, 1,7 кг сахара, 0,3 кг меда, 4,5 л воды

Спелые ягоды ежевики или черники перебрать, удалить поврежденные плоды и посторонние примеси, порциями класть в дуршлаг, промывать, давая воде стечь, а после этого размять рукой. Полученный сок и жом собрать в чистый 10-литровый баллон, залить 3 л теплой воды, завязать горлышко марлей и вынести баллон в теплое помещение, где выдерживать в течение 4 суток при температуре 20–27 °С. Выдержанную настойку пропустить через чистый фильтр из мешковины. Оставшийся жом отжать и выложить, а сок слить в чистый баллон.

Ягоды ежевики содержат 2,8 % природного сахара. Этого количества недостаточно для того, чтобы вино после сбраживания

содержало необходимое количество спирта. Поэтому в сок надо добавить сахарный сироп. Чтобы его приготовить, надо взять 1,5 л теплой воды, добавить 1,7 кг сахара-песка и 0,3 кг липового или цветочного меда, растворить сахар и мед в воде, после этого, приладить, водяной затвор, смазать его свежеразведенным гипсом или алебастром и поставить баллон в теплое место для брожения, которое длится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Признаки того, что брожение закончилось, таковы: в стакане водяного затвора не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется.

Когда сок сбраживается, надо следить за тем, чтобы не нарушилась герметичность баллона. С этой целью водяной затвор надо смазывать свежим раствором алебастра через каждые 5–6 дней. В противном случае воздух может попасть в баллон, и кислород вызовет уксусное брожение. Для осветления полученного вина его надо сцедить в чистый баллон, снова приладить водяной затвор, вынести баллон в холодное помещение и выдерживать там в течение 2 месяцев. Готовое вино слить с помощью сифона и расфасовать в чистые сухие бутылки. Их надо закупорить полиэтиленовыми пробками, а горлышко залить расплавленной смолой или же сургучем. Сохранять вино надо в сухом темном помещении, положив бутылки горизонтально. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный ранее вес ягод увеличивается на 0,5–1 кг.

Вино из ежевики

Из ежевики можно вырабатывать очень приятное вино красивого цвета. Становясь старым, оно начинает напоминать портвейн. На вино идут только спелые ягоды. Ягоды, выросшие в тени, дают водянистый сок и неароматное вино.

1-й вариант

5 *кг ежевики, 3 кг сахара, 500 г меда*

Ягоды положить в деревянный сосуд, размять и залить водой (6 л). Поставить сосуд на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отставить, ягоды немного размять, снова залить их водой (4 л) и выдержать 6 часов. Затем процедить через сито, хорошо отжать ягоды, выжимки выбросить. Всю полученную жидкость (примерно 10 л) смешать, добавить сахар, мед, влить ее в маленький бочонок, закрыть и поставить в холодное место. Брожение продолжается полгода, после чего получается прекрасное ароматное вино.

2-й вариант

Ягоды следует собирать при сухой погоде. Их надо раздавить руками и залить горячей водой на столько, чтобы ягоды были только ею покрыты. Воды должно быть почти столько же, сколько ягод по весу. Затем прибавить горсть изюма и горсть листьев земляники и дать этой массе спокойно стоять 4 дня. По истечении этого срока на поверхности образуется слой дрожжей. Тогда наступает время прессования и добавления сахара в количестве 250 г на каждые 4 л сока. В течение нескольких недель сок бродит, потом бочку надо накрепко закупорить и спустя 6 месяцев слить готовое вино.

3-й вариант

После прессования ягод соку надо дать постоять 36 часов. В этот период следует удалять все постороннее, что покажется на поверхности сусла. Затем прибавить воду в количестве, равном 1/4 объема сока, сахар (лучше жженый, чем белый) из расчета 1,2 кг на 4 л жидкости и через 12 часов отфильтровать. После брожения, продолжающегося несколько месяцев, бочку надо закупорить, а спустя еще 6 месяцев слить. Это вино с течением времени улучшается.

4-й вариант

На 1 л сока: 1 л воды, 300–400 г сахара, 2,5 г винного камня, коньяк

Напиток по вкусу тоже походит на портвейн. Собрать по возможности сухие ягоды и в каком-нибудь подходящем сосуде раздавить их до кашеобразного состояния. Сосуд закупорить и дать массе постоять 3–4 дня, после чего ее надо отпрессовать и ввести на 1 л сока 1 л воды, от 300 до 400 г сахара и 2,5 г толченого винного камня. Кроме того, прибавить на каждые 30 л жидкости 0,5 л хорошего коньяка. Составленную таким образом смесь влить в тщательно вымытую бочку, которую в период брожения держать в помещениях с возможно постоянной температурой – лучше всего 12–15 °С. Коньяк следует вводить после брожения. При отсутствии высококачественного коньяка надо прибавлять большее количество сахара, вырабатывающего тот же алкоголь. Плохой коньяк очень часто бывает сделан из винного спирта и эссенции, которые придают готовому напитку скверный привкус.

Вино из инжира

1.5 кг инжира сушеного, 1 кг сахара, немного винных дрожжей, 4 л воды

Инжир нарезать мелкими кусочками и всыпать в восьмилитровую стеклянную бутыль. В отдельной посуде сварить сироп из сахара и воды, охладить, процедить и влить в бутыль. Добавить винных дрожжей. Отверстие бутыли покрыть пергаментной бумагой, проколоть в нескольких местах иглой. Оставить смесь для брожения на 1 месяц при постоянной температуре. Бутыль не следует открывать и переставлять с места на место. Вино готово, когда плоды осядут на дно бутыли. Готовое вино процедить, разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Инжир можно использовать вторично.

Вино из кизила

2.5 кг кизила, 4 л воды, 1,2 кг сахара, дрожжи

Промытый кизил раздавить деревянным пестиком и залить 1 л кипятка с 200 г сахара. После охлаждения добавить подошедшие дрожжи и оставить на 2 дня для брожения в посуде, накрытой марлей. Затем выжать или пропустить через сепаратор, а в морс добавить 3 л воды с разведенным в ней 1 кг сахара. Смесь должна бродить в посуде, закрытой бродильной пробкой. По окончании брожения отстаивать 2 дня, а затем разлить вино в бутылки.

Вино из крыжовника

1-й вариант

1 л сока крыжовника, 1 л воды, 500 г сахара

Спелые ягоды истолочь, отпрессовать и добавить к извлеченному соку такое же количество воды. На каждый литр смеси положить 250 г сахара. После этого дать соку бродить. По такому рецепту получается прочное столовое вино. Если надо изготовить ликерное вино, то вместо 250 г сахара следует класть 375 г.

2-й вариант

Достаточно спелый крыжовник ссыпать в подходящую посуду и раздавить как можно мельче. Мезге дать спокойно постоять 3–4 дня, чтобы из нее получше выделился сок, который потом надо выжать через полотняный мешок. В оставшиеся выжимки налить воду в соотношении 1:10 к исходному объему крыжовника (например 3 л воды на 30 л ягод). Выжимки, насколько возможно,

размельчить и растереть чистыми руками, а потом еще раз пропустить эту массу через фильтрующий мешок. Таким образом, из 10 л крыжовника можно получить 9 л сока. В этих 9 л сока содержится примерно 1 л воды, поэтому надо влить ее еще 7–8 л. Тогда каждые 10 л ягод дадут около 17 л сока. На каждый литр разбавленного сока добавить 250 г сахара или меда, смесь влить в бочку и оставить в помещение с температурой 13–15 °С.

Вино из лимонника

Это вино обладает целебными свойствами. Заполнить на 2/3 объема бутыль свежими ягодами лимонника, оставшийся объем засыпать сахаром. Бутыль закрыть ватой или многослойной марлей и поставить в теплое место на 2–3 недели. Жидкую фракцию слить, а ягоды вновь засыпать сахаром и сбраживание повторить 2–3 раза. Оставшиеся семена можно использовать для приготовления спиртовых лекарственных вытяжек.

Вино из липового цвета

3 горсти липового цвета (можно и сушеного), 1 кг сахара, прокипяченного в 4 л воды (или часть сахара заменить медом), 1 лимон, винные дрожжи

Липовый цвет заварить в сахарном сиропе, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (не подвергавшийся химической обработке), но без зерен. Остывшую смесь затем перелить в бутыль для брожения, добавить дрожжи и сбраживать в течение недели. Бутыль закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить дозревать в бутыли с бродильной пробкой или, если брожение закончилось, слить в бутылки. Употреблять содержимое можно сразу же.

Вино из малины

1-й вариант

4 кг малины, 4 л воды, 1,2 кг сахара

4 кг малины перебрать, раздавить и поместить в 10-литровый баллон. В отдельную посуду влить 4 л чистой, годной для питья воды, добавить 1,2 кг сахара и нагревать на огне до растворения сахара. Сахарный раствор охладить до 22–25 °С и влить в баллон с малиной. Для того чтобы ягоды не всплывали на поверхность жидкости, в баллон поместить палочку, обернутую марлей, прикрепив ее у основания горловины. Баллон следует наполнять

до основания горловины, не переполняя его, так как бродящая жидкость может перелиться через край сосуда. Пока продолжается брожение, баллон надо держать открытым. В отверстие горла поместить вату, через которую свободно проходит выделяющийся при брожении углекислый газ. При всплывании мезги на поверхность ее надо размешивать деревянной палочкой и погружать в жидкость. Этот прием обязателен для предотвращения прокисания мезги, а также и вина. Брожение длится несколько дней. По прекращении брожения малиновое вино выдержать на холоде 2–3 дня, в течение которых на дне сосуда накапливается осадок. Отстоявшееся вино процедить через цедилку с марлей, а затем отфильтровать через чистую вату. Готовое вино налить в чистую и сухую бутыль или баллон, наполнив до середины горловины и укупорить пробкой. Рекомендуется разлить вино в чистые и сухие бутылки, укупорить их чистыми, предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в сухом и прохладном помещении.

2-й вариант

5 *кг малины, 5 л воды, 1,5 кг сахара*

Этим способом получается малиновое вино более высокого качества. 5 кг свежих, здоровых и вполне созревших ягод малины пропустить через соковыжималку. В отдельной посуде нагреть 5 л воды и 1,5 кг сахара до полного растворения сахара и затем охладить раствор до 22–25 °С. Охлажденный раствор смешать с малиновым соком, налить в баллон и подвергнуть брожению. Брожение протекает при 22–25 °С в продолжение 4–5 дней. По окончании брожения малиновое вино отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутылки. Бутылки укупорить предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом и прохладном помещении в горизонтальном положении.

3-й вариант

24 л малины, 4 л сока смородины, 24 л сока яблок, 8 кг сахара, 75 г винного камня, 32 л воды, 2 лимона, 2 апельсина, 2 л коньяка

Раздавить 24 л малины, отпрессовать и к извлеченному соку прибавить 4 л сока смородины. В оставшиеся после прессовки выжимки влить 32 л воды и оставить смесь стоять в течение 12 часов, причем нужно ее постоянно помешивать. Затем отпрессовать еще раз, и полученный при этом сок добавить к полученному ранее. Сюда же влить 24 л яблочного сока. В смеси развести 8 кг сахара и 75 г винного камня в порошке. Как только

начинается брожение, тонко срезать с лимонов и апельсинов окрашенную часть корки и бросить ее в сусло; добавить туда же и сок, выжатый из этих четырех плодов. Когда процесс брожения завершится, с поверхности удалить корки и влить 2 л коньяка. Дальнейший уход такой же, как и за другими ягодными винами.

Вино из малины, клубники, черники, красной смородины, крыжовника

3 кг ягод, 2 кг сахара, 3 л воды

Спелые ягоды размять ложкой или пропустить через мясорубку и поместить в большую бутыль. Добавить сироп из сахара и воды, размешать и оставить смесь при комнатной температуре на 7–8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по нескольку раз, чтобы избежать появления плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутыли должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок. Через 8 дней сок отделить от ягодной массы, перелить в другую бутыль, для «тихого брожения». Бутыль должна быть плотно закупорена пробкой, через которую проходит резиновая трубка, конец ее погружают в кастрюлю с водой, то есть делают водный затвор. «Тихое брожение» длится 6 недель. За это время на дно бутыли выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его надо разлить в бутылки, закупорить и выдержать не менее 2 месяцев. После этого вино можно подавать к столу.

Вино из одуванчиков

Трехлитровая банка цветков без цветоложа, горсть изюма, 1,25 кг сахара, 1 апельсин и 1 лимон, винные дрожжи, 0,8 л кипяченой воды

Очищенные лепестки заварить кипятком и настаивать 2–3 дня. Затем настой слить, добавить в него растворенный в воде сахар, сок лимона и апельсина (можно и кожуру), изюм и дрожжи. В течение 3 дней масса будет бродить. Посуду надо закрыть полотном или марлей. Затем трубочкой перелить вино в бутыль и закрыть ее бродильной пробкой. После окончания брожения разлить вино в бутылки и выдержать его 3–6 месяцев для созревания.

Вино из лепестков розы

2 л лепестков красных плетистых роз, 4 л воды, 1,5 кг сахара, сок 1 апельсина и 2 лимонов, дрожжи

Мытые лепестки уложить в бутыль. Воду прокипятить с сахаром. Охлажденным сиропом залить цветки, добавить лимонный и апельсиновый соки, дрожжи, закрыть бродильной пробкой и дать время перебродить. После этого через трубку перелить жидкость в другую бутыль или бутылки. Выдерживать неделю, закрыв содержимое посуды бродильной пробкой, а затем перелить в бутылки. Вино зреет несколько месяцев.

Вино из рябины

На 1 кг ягод: 1 л воды, 200 г сахара, дрожжи, азотистое питание

На 1 л сока: 140 г сахара

Рябиновое вино можно готовить как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых надо удалять путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 8—12 часов или кипящим 10 %-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли.

Ягоды измельчить и отпрессовать, залить водой (1 л на 1 кг ягод), добавить сахар (200 г на 1 кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2–3 % объема), сбраживать 5–7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделить сок. Положить в него сахар – 140 г на 1 л. Сбродившее вино снять с осадка, осветлить, внести в него сахар для сладости и разлить по бутылкам. Вино более высокого качества получается при смешивании с яблочным соком (до 20 %). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1. Качество вина значительно повышается при обработке его холодом и увеличении сроков хранения до 6—10 лет.

Вино из слив

Из ягод удалить косточки, мякоть раздавить и на каждые 4 кг мезги добавить 3 л горячей воды. Через 2 дня эту массу отпрессовать и ввести на каждые 2 л сока 0,5 кг сахара. От пятой части использованных слив взять косточки, раздавить их и положить в бочку. Процесс брожения и естественного осветления этого вина нередко требует 12 месяцев.

Вино из красной смородины

1-й вариант

12 л сока красной смородины, 1 л коньяка или 2 л водки, 1,5 кг сахара

Ягоды промыть, очистить от веточек, положить в глиняный или деревянный сосуд, размять и поставить сосуд в подвал для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее сквозь сито, наливая деревянным ковшом и не прикасаясь руками. Дать соку отстояться, слить его в бочонок, положить сахар и влить коньяк. Поставить на 6–8 недель в подвал, затем разлить в бутылки, закупорить и выдержать несколько месяцев.

2-й вариант

1 л сока красной смородины, 1 кг сахара, 2 л воды

Красную смородину очистить, промыть, растереть в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Смородиновый сок вылить в банку, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. За это время содержимое банки нужно несколько раз перемешать чистой деревянной ложкой. Когда сок очистился, хорошо процедить его через плотную ткань или фильтровальную бумагу, налить в бутылки и плотно закупорить. Вино готово к употреблению.

Вино из черной смородины

1-й вариант

3 кг черной смородины, 3 л воды, 1 кг сахара

Отобрать 3 кг черной смородины, ягоды снять с гребней, перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть, раздавить и всыпать в 8—10-литровый баллон. В отдельную посуду налить 3 л чистой воды, добавить 1 кг сахара и нагревать смесь до полного растворения сахара. Раствор сахара охладить до 22–25 ˚С и влить в баллон со смородиной. Брожение проводить при 22–24 ˚С в течение 5–6 дней. По окончании брожения вино процедить через ткань, затем отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутылки. Бутылки укупорить вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом и прохладном помещении. Вино из черной смородины можно хранить также в чистых и сухих бутылях, которые следует наполнять до середины горловины или даже до самой пробки, чтобы предотвратить соприкосновение вина с воздухом.

2-й вариант

5 кг черной смородины, 5 л воды, 1,5 кг сахара

5 кг ягод черной смородины отделить от гребней, отжать сок при помощи соковыжималки и полученный сок влить в баллон. В отдельной посуде растворить 1,5 кг сахара в 5 л воды. Сахарный раствор влить в баллон с соком смородины. Брожение проводить при умеренной температуре (22–25 ˚С) в продолжение 6–7 дней. По окончании брожения полученное вино отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутылки. Бутылки укупорить чистыми, замоченными в вине пробками и хранить в сухом и прохладном помещении в горизонтальном положении. Мезгу, оставшуюся после отжатия сока, смешать со свежими ягодами черной смородины и использовать для приготовления повидла.

3-й вариант

5 кг черной смородины, 10 кг красного винограда, 500 г сахара

5 кг ягод черной смородины отделить от гребней, промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. Отдельно отжать сок 10 кг ягод красного винограда. Отжатый виноградный сок нагреть до 25–30 ˚С, добавить в него 500 г сахара и, не охлаждая, смешать с соком черной смородины. Смесь поместить в бутыль и подвергнуть брожению при комнатной температуре (22–25 ˚С). Брожение длится 8—10 дней. До окончания брожения вино отфильтровать через вату и разлить в вымытые и высушенные бутылки. Бутылки укупорить замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в сухом и прохладном помещении.

Смородиновая «мадера» (старинный рецепт)

1 кг черной смородины, сахар

Для сиропа: 4 стакана воды, 200 г сахара

На 1 л полученного сока: 3 стакана воды, 1,5 кг сахара

1 кг плодов растереть, залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 2 стакана воды на 100 г сахара, и на 3 дня поставить в прохладное место. Потом жидкую часть отцедить, а мезгу заливают сахарным сиропом (2 стакана воды и 100 г сахара). Через 2–3 часа снова провести фильтрование и смешать обе жидкие фракции. К 1 л полученного сока добавить 3 стакана воды и 1,5 кг сахара. Затем этой смесью заполнить абсолютно чистую посуду (лучше бочонок) и поставить в прохладное место на 5–6 месяцев. За это время постоянно выпускать выделяющиеся газы и понемногу добавлять растворенный в воде сахар. После чего сцедить вино, не замутив осадком. Вино выдержать еще около 2 месяцев и разлить по бутылкам. Закупорив их, оставить на неделю стоять в прохладном месте, а потом положить бутылки

горизонтально.

Вино из сухофруктов

0,5 кг вишни, 0,5 кг изюма, 0,5 кг сливы, 2 кг сахара

Смесь из сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить на 3 месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам. Чтобы вино было крепленым, его следует залить бутылкой водки.

Вино из терна

2,5 кг терновых ягод, дрожжи, 1,5 кг сахара, 1 л воды

Подмерзшие или зрелые плоды промыть, положить в кастрюлю, немного поварить и залить кипятком. После того как масса остынет, залить все в бутыль для брожения, добавить подошедшие дрожжи и часть (примерно 1/3) сахарного сиропа, который заранее нужно приготовить из 1 л воды и 1,5 кг сахара. Размешать все и закрыть бродильной пробкой. Через неделю в бутыль добавить еще 2/3 сахарного сиропа, размешать, закрыть пробкой и снова настаивать неделю. После окончания брожения (плоды опустятся на дно и прекратится выделение углекислого газа в пузырьках) массу перелить в другую бутыль, возможно, будет необходимо оставить все добродить еще на 1 неделю, а потом жидкость перелить в бутылки. Вино приобретает прозрачный красный цвет.

Вино из черники

1-й вариант

5 кг черники, 1,5 кг сахара, 5 л воды

5 кг черники перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть и поместить в бутыль. В отдельной посуде растворить 1,5 кг сахара в 5 л воды. Раствор сахара влить в бутыль с черникой. По окончании брожения полученное вино процедить через ткань и затем отфильтровать через вату. Вино налить в сухую бутыль, укупорить и хранить в сухом и прохладном помещении или же разлить в бутылки и хранить в горизонтальном положении.

2-й вариант

5 *кг черники, 10 кг красного винограда, 500 г сахара*

5 кг черники перебрать, удаляя посторонние примеси,

промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. 10 кг красного винограда промыть, отделить ягоды от гребней и отжать сок на прессе. В полученный виноградный сок добавить 500 г сахара и, когда сахар растворится, смешать его с соком черники. Смесь разлить в бутыли и подвергнуть брожению. По окончании брожения, продолжающегося 6–7 дней, вино отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутыли или бутылки. Бутылки укупорить и хранить в сухом и прохладном помещении.

3-й вариант

2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды

Ягоды черники перебрать, промыть и выдержать 2 дня. Протереть через сито и добавить сахар. Оставить смесь для брожения в небольшой посуде, которую следует переставлять с места на место. Через неделю разбавить смесь кипяченой теплой водой, перелить в большую посуду и выдержать один месяц. Готовое вино процедить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Вино из шиповника

1-й вариант

2 кг шиповника, 5 л воды, 2 кг сахара

Охваченный морозом шиповник очистить, промыть, положить в кастрюлю, залить теплым сахарным сиропом, накрыть крышкой и оставить стоять до тех пор, пока не начнут появляться пузырьки (примерно через 3–4 недели).

Затем процедить, разлить в бутылки и поставить в прохладное место. Чем дольше напиток будет стоять, тем вкуснее он будет. Шиповник, с которого уже слита настойка, можно снова залить таким же количеством сиропа, как и в первый раз, но менее сладкого.

2-й вариант

1 кг спелого шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в 5-литровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом (3 л воды и 1 кг сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3–6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

3-й вариант

1 кг цельных сушеных плодов или 500 г сушеных измельченных плодов шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара

Для приготовления вина из шиповника можно использовать цельные сушеные ягоды и сушеные измельченные ягоды шиповника. На вино надо отобрать созревшие, твердые, окрашенные в оранжевый цвет плоды и подсушить их при обыкновенных условиях или в сушильне. Из 2 кг свежих ягод получается 1 кг сушеных ягод шиповника.

Вино из шиповника надо готовить в небольшом количестве, которое может быть употреблено в течение 8– 10 дней. Плоды шиповника надо промыть чистой водой, поместить в бутыль и залить раствором сахара (на 3 л воды 1 кг сахара). Чтобы предотвратить всплывание плодов, у основания горловины поместить марлю. Бутыль надо держать в прохладном месте, где брожение протекает в течение нескольких дней. После прекращения бурного брожения вино процедить и отфильтровать через вату, перелить в чистую и сухую бутыль и употребить в течение 8– 10 дней.

Яблочник

2,5–3 л яблочного сока, 2 кг сахара, 6–7 л воды

Взять равные доли кислых и сладких яблок, порезать, перемешать и при помощи пресса или соковыжималки получить сок. 2,5–3 л этого сока влить в бочонок на 1,5–2 ведра. В отдельной посуде развести 2 кг сахара на 6–7 л воды, вскипятить и варить на медленном огне 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, остудить до температуры парного молока и смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в самое холодное место на 8 суток, но не замораживать. Затем влить в бочонок 750—1000 г водки, закупорить его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолить, и поставить на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Вино из яблок

1-й вариант

6 л сока яблочного, 1 кг сахара

Спелые, целые яблоки разных сортов хорошо промыть, пропустить через мясорубку, потом положить под пресс. Выжатый сок процедить через сито и вылить в бочонок, поставив его

стоймя. В отверстие бочонка вложить стеклянный клапан (он отводит газы, образующиеся при брожении, и препятствует попаданию пыли и воздуха). Главный процесс брожения происходит в течение первых дней, но потом вино продолжает еще бродить несколько недель. По окончании брожения его надо перелить в другой бочонок, а позднее разлить в бутылки и укупорить.

2-й вариант

2 кг яблок, 500 г сахара, 1 ст. ложка корицы, 2 л воды

Яблоки промыть и нарезать мелкими кусочками. Влить в них воду, добавить корицу и варить до мягкости, затем протереть через сито, оставить для брожения, процедить и добавить сахар.

Яблочный сидр

Можно использовать яблоки разных сортов и степени спелости, кроме совсем зеленых. Перед употреблением яблоки необходимо почистить, вырезав все испорченные места, помыть, порезать на кусочки и пропустить через мясорубку или другую дробилку. Полученный жмых положить в баллон (в трехлитровый – 2, а в десятилитровый – 8 кг), добавить сахар (100–150 г на 1 кг жмыха), завязать шейку марлей и поставить баллон в теплое место. Через 2–4 дня жмых всплывает на поверхность, а сок собирается в нижней части баллона. Сок надо отцедить, а жмых отжать. К полученному соку добавить сахар (100–150 г на 1 л сока), баллон закрыть водяным затвором и поставить сок на 15–20 дней для дображивания. Когда брожение закончится, сок слить с помощью сифона и расфасовать в бутылки или банки, которые немедленно закупорить.

Домашние крепленые вина

Приготовление крепленых вин в домашних условиях

Технология приготовления крепленых вин включает ряд операций, которые выполняются в определенной последовательности, и в число этих операций обязательно входит спиртование, так как получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла не представляется возможным.

Крепленые вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина. Это останавливает брожение и сохраняет в вине необходимое количество сахаров. В ряде случаев для получения сладких десертных вин к молодому вину прибавляют сахарный сироп и ароматические вещества, полученные из ароматических или лекарственных растений. Такие вина содержат 14–20° спирта, 5—16 % сахара и 0,6–0,8 % кислот. При спиртовании пользуются очищенной водкой или спиртом, которые добавляют в необходимом количестве для получения желаемого состава вина.

Видовые вина получают из соков плодовых или ягодных культур одного вида. Наибольшее распространение получили виноградные, яблочные, вишневые и рябиновые вина, а также вина из крыжовника и красной смородины. Некоторые из этих вин имеют слабый естественный аромат и поэтому их дополнительно ароматизируют. Купажные вина получают из смеси соков разных культур. Эти вина имеют хороший собственный аромат, но, тем не менее, при желании его можно дополнить ароматом традиционных пряностей.

Для купажных вин можно рекомендовать состав смесей соков (в %):

1. Черносмородиновый – 25, вишневый – 50, яблочный – 25.
2. Малиновый – 25, вишневый – 50, рябиновый – 25.
3. Клубничный – 25, яблочный – 25, черносмородиновый – 10, вишневый – 40.
4. Красносмородиновый – 50, яблочный – 25, малиновый – 25.

Традиционный способ получения вин основан на сбраживании соков ягодных культур с добавкой сахара, посредством культурных или собственных дрожжей. При этом весь сахар преобразуется в спирт и в результате получают вина с содержанием спирта 12–14°. Для получения крепких напитков это вино дополнительно спиртуют, при необходимости

ароматизируют и выдерживают для созревания.

Другой способ – сбраживание сусла на мезге, состоит в том, что сок из ягод и плодов не отжимают, а дробят, добавляя сахарный сироп, и сбраживают в неполных закрытых резервуарах с «плавающей шапкой» мезги при температуре не выше 26 °С. Через 3–5 дней, когда концентрация сусла снизится до 1,035—1,045 (6–9 % сахара), сусло прессуют, спиртуют крепким спиртом 90° и настаивают еще 7–8 дней. Затем фильтруют, осветляют и оставляют для созревания.

Созревание вина происходит в закрытых сосудах в присутствии небольшого количества кислорода. Выдержка вина сопровождается несколькими открытыми переливаниями из одной емкости в другую. При этом вино соприкасается с кислородом воздуха, который в дальнейшем обеспечивает биохимические процессы в герметично закрытом сосуде. В результате созревания в вине формируется сложный вкус и тонкий аромат с различными нежными оттенками. Температура созревания вина находится в пределах 14–16 °С, а длительность составляет два и более лет.

Приведенные ниже рецепты крепленых вин являются лишь примерами и показывают возможности применения описанных способов для получения новых видов вин с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом.

Рекомендации по приготовлению крепленых вин из некоторых ягод и фруктов

Вино из красной смородины

Для приготовления вина путем спиртования забродившего сусла, взять зрелые ягоды, отделить от плодоножек, помыть и дать обсохнуть. Затем ссыпать в деревянную или эмалированную посуду и раздробить деревянным пестом.

После этого в мезгу добавить сахарный сироп, расходуя 100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 л мезги.

Полученное сладкое сусло надо сбродить, для этого в него добавляют винных дрожжей 3 % и оставляют в теплом месте на 2–3 дня. В процессе брожения мезгу надо тщательно перемешивать деревянным веслом 3–4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежании закисания «шапки» мезги на поверхности. Затем мезгу надо отпрессовать и полученное сусло спиртовать, добавив ароматические вещества, и настаивать в закрытой посуде 7—10 дней. В зависимости от вида

будущего вина на 1 л сусла брать 250–350 мл спирта 70–80˚.

При настаивании проводить осветление вина, добавляя по 1 столовой ложке молока на 1 л вина. И когда вино осветлится, его надо снять с осадка. В результате получается ароматное вино, содержащее 15–18˚ спирта, 10–12 % сахара с кислотностью 0,6–0,8 %.

Крыжовниковое вино можно приготовить также способом сбраживания сладкого сусла без отделения мезги, аналогично вину из красной смородины.

Вино из сушеных яблок

Взять сушеные яблоки сладких и кислых сортов, положить в деревянную или эмалированную посуду, залить горячей водой 80–90 ˚С и настаивать в течение суток. На 1 кг яблок брать 800 мл воды. Затем яблоки отпрессовать, добавить сахарный сироп и дрожжей, после чего оставить для брожения. Через 5–6 дней сусло можно спиртовать, добавляя 500 мл спирта 70˚ на 1 л, и дав настояться 3–5 дней. Затем вино аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в плотно закрытом сосуде на 6–8 месяцев. При этом сделать одну, две переливки. Готовое вино повторно снять с осадка и хранить в прохладном месте. Таким же способом можно приготовить вино из свежих яблок.

Вино из рябины

Для этого вина используют ягоды сладких сортов рябины: Невеженская, Гранатная и др. Можно использовать и ягоды лесной рябины при условии предварительной обработки в 10 %-ном соляном растворе с последующей тщательной промывкой.

Ягоды рябины отделить от гребней, помыть и раздробить в деревянной посуде. В мезгу добавить сахарный сироп (1 л 20 % сиропа на 1 кг), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей. Сусло сбраживать 5–7 дней, затем отпрессовать, добавить настой ароматических веществ и спиртовать, добавляя 350–500 мл спирта на 1 л вина.

В результате получается молодое вино готовое к употреблению. Вино содержит 16–18˚ спирта и 6–8 % сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6–8 месяцев, при этом улучшается вкус и аромат. Таким образом можно приготовить вино из ирги, вишни и других ягод.

Вино из слив

Ягоды сливы обладают плохой сокоотдачей и требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отобрать спелые, неповрежденные ягоды, помыть и уложить в стеклянную посуду. Заранее приготовить сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды). Сироп нагреть до кипения и залить ягоды кипящим сиропом, потом закрыть крышкой и выдержать под теплой шубой в течение 8 часов. Затем слить сироп, вновь нагреть до кипения и залить ягоды вторично. На 1 кг слив брать 2 л сиропа.

После остывания ягодный настой можно спиртовать, закрыть крышкой и настаивают 10–15 дней. После этого аккуратно снять с осадка и разлить для хранения. Вино содержит 15–18° спирта и 14–16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат вина. Таким же способом готовят вино из терна.

Вино фруктово-ягодное

Ягоды черной смородины помыть, раздробить и засыпать сахаром, поместив в стеклянную посуду, и оставить для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжать сок из свежих яблок и добавить к соку черной смородины. На 1 л яблочного сока брать 500 мл смородинового сока. Смесь соков настаивать 4–6 дней в закрытом сосуде, потом отпрессовать, добавить сахар (60–80 г на 1 л) и спиртовать, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л сосуда. После этого смесь соков и спирта надо настаивать 7–9 дней, затем осветлить и снять с осадка. В результате получается ароматное десертное вино, содержащее 16 % спирта и 12–14 % сахара. Вино хранится в прохладном месте, выдержка улучшает вкус вина.

Вино из вишни

Вишни сладких сортов отделить от косточек, ссыпать в бутыль и залить сахарным раствором 10 % концентрации. Добавить дрожжей и оставить для брожения на 3–5 дней. После этого слить и спиртовать, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдержать в течение 5–6 месяцев, и когда оно осветлится, снять с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

Хранение вина, его пороки и болезни

Для разлива и хранения вина используют бутылки из-под вина, так как они более прочные, чем из-под пива или из-под водки. Бутылки тщательно моют кальцинированной содой и ополаскивают чистой водой. Пробки должны быть без глубоких трещин и проколов, что особенно важно при длительном хранении вина для лучшего сохранения его качества.

Наливают вино в бутылки, оставляя пространство между пробкой и вином не более 1–1,5 см. Наполненные бутылки сразу укупоривают пробками. Затем поверхность пробки и бутылки протирают досуха и заливают расплавленным парафином или сургучом. Вино можно разливать в стеклянные банки и закатывать прокипяченными крышками.

Разлитое в бутылки вино хранят в прохладном сухом месте при температуре не выше 10 °С. Вина крепкие, десертные и ликерные можно хранить при температуре до 20 °С. Хорошим местом для хранения вин, особенно столовых, является погреб, подвал. Бутылки с вином лучше хранить в горизонтальном положении, чтобы пробки (корковые) постоянно смачивались с внутренней стороны вином. Если хранить в вертикальном положении, то пробка пересыхает, укупорка становится неплотной, вследствие чего вино испаряется, доступ воздуха к нему увеличивается, что может привести к ухудшению качества вина.

Если вино, разлитое в бутылки, предназначают для длительного хранения в целях выдержки, то температура его хранения имеет важное значение, особенно для образования букета вина. В этих случаях рекомендуется бутылки с вином зарывать в землю в сухом подвале или подполье. Для этого необходимо вырыть яму глубиной 75—100 см, поместить туда бутылки (горизонтально), не более чем в четыре ряда, переслаивая их соломой и заполняя промежутки в рядах мелким песком, затем засыпать землей. Такое хранилище обеспечивает постоянную температуру, что положительно воздействует на качество вина.

При изготовлении плодово-ягодных вин, особенно в домашних условиях, не исключены разные обстоятельства и промахи, которые могут вызвать заболевание вина и привести к его порче либо к нежелательным изменениям вида и вкуса.

К порокам вина относят изменение его состава, происходящее в результате химических и биохимических процессов, сопровождающимися появлением горького или

дрожжевого привкуса ацетамидного (мышиного) тона и т. п.

Недостатками вина считают различного рода отклонения от нормального состава, которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного компонента вина: негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.

Болезни вина – цвель, ожирение, уксусное или молочнокислое скисание, прогоркание и другие связаны с деятельностью микроорганизмов, попадающих в сусло вместе с «дикими» дрожжами. Чаще всего развитие нежелательных микроорганизмов наблюдается в малоспиртуозных и низкокислотных винах. Излечить больное вино, т. е. восстановить его первоначальное состояние, практически невозможно, поэтому необходимо очень тщательно соблюдать и выполнять профилактические меры, позволяющие предупредить заболевание вина.

Помутнение часто наблюдается у вин с малым содержанием дубильных веществ (вина из груш, слив), тогда вино очень долгое время остается мутным. Но бывает и прозрачное вино начинает мутнеть. Это может произойти вследствие более высокой температуры хранения (20–25 °С), при которой дрожжи, оставшиеся в вине, снова начинают работать. Такое помутнение наблюдается у столовых вин или у вин, не вполне выбродивших и еще сладковатых. Тогда поступают таким образом: вино проветривают и снимают с осадка; еще лучше – подвергать осветлению с последующей фильтрацией. Бывает, что достаточно дать вину добродить окончательно, и тогда оно само осветлится.

Побурение вина происходит при доступе воздуха в период тихого брожения (дображивания). Вино буреет постепенно, начиная с поверхности, и распространяется вглубь с последующим образованием мути. Этот порок может пройти произвольно и сам – вся муть осядет на дно в виде желто-бурого, напоминающего порошок, осадка. Исправляют этот порок, переливая вино в чистую посуду либо его фильтруя. Но лучше к вину добавить немного сахарного песка и поставить в темное место, создав в нем условия для вторичного брожения.

Почернение вина может произойти, если сок или вино соприкасается с железом; чтобы предупредить этот порок, пользуются эмалированной и стеклянной посудой, инвентарем из нержавеющей стали, тем самым исключая контакты с железом.

Запах и вкус тухлых яиц появляются в вине, если оно долгое время не было снято с осадка после бурного брожения и мертвые дрожжи разложились. При этом образуются соединения серы с неприятным запахом. Разложение дрожжей особенно легко возникает в винах, содержащих мало спирта и кислоты. В

некоторых случаях запах сероводорода появляется также при употреблении для подслащивания сусла сахара-рафинада, в котором внутри кристалликов могут быть пылинки ультрамарина, придающие сахару белизну (ультрамарин является сернистым соединением). Запах может также возникнуть и при самопроизвольном заражении сусла «дикими» дрожжами, которые способны вырабатывать кроме спирта и сероводород. Этот порок вина при незначительном запахе проходит сам собой, но его можно устранить проветриванием и перемешиванием вина.

Запах плесени появляется в вине вследствие использования недостаточно чисто подготовленной посуды или плесневелых плодов. Этот порок трудно устранить. При слабом запахе и вкусе плесени вино несколько раз проветривают, переливают сифоном и добавляют водку. Оклеивание вина может ускорить исправление порока. Более надежным является обработка вина древесным (березовым) углем. Для этого уголь (50гна10л вина) дробят на кусочки размером с лесной орех и кладут в вино, размешивают ежедневно (несколько дней подряд), затем фильтруют. Но уголь извлекает из вина и другие ценные вкусовые и ароматические вещества, так что восстановить качество такого вина практически невозможно.

Дрожжевой привкус остается в винах из-за длительного контакта сусла с дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, т. к. после окончания брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино. Иногда достаточно открытой переливки его с доступом воздуха (проветривание).

Болезни вина трудно излечимы и более опасны, чем пороки.

Цвель вина вызывают попавшие в него пленчатые дрожжи, которые, размножившись, образуют на поверхности белую прозрачную пленку, похожую на плесень. Пленчатые дрожжи в присутствии кислорода воздуха разлагают спирт на углекислый газ и воду. Вино становится все слабее и слабее, даже теряет аромат. Этой болезнью заболевают чаще всего молодые столовые вина, особенно яблочные и грушевые. Иногда образуются пахучие вещества, не свойственные вину.

Если на поверхности вина образовалась пленка цвели, вино переливают в чистую посуду сифоном, стараясь при этом не разорвать пленку, добавляют водку и не оставляют большого воздушного пространства в емкости над вином. В дальнейшем следят за тем, чтобы емкость была полностью заполнена, и по мере надобности доливают. Такое вино можно исправить и

другим способом. Для этого больное вино осторожно переливают сифоном в чистые сухие бутылки, ставят в водяную баню, нагревают ее до 60 °С и выдерживают при этой температуре 15–20 мин с последующим охлаждением.

Ожирение вина. Вино может становиться вязким, при переливании вытекает медленной тягучей струей – это болезнь вина, называемая ожирением (ослизнение, тягучесть). Болезнь поражает в основном молодые, с незначительным содержанием спирта, низкокислотные и малоэкстрактивные белые столовые вина с остаточным сахаром. При глубоко зашедшем заболевании вино превращается в слизистую вязкую массу. Вкус его изменяется, но аромат сохраняется. Для лечения на 10 л ожирелого вина прибавляют 1–1,5 г таннида, затем тщательно перемешивают и проветривают его. Через несколько дней вино оклеивают и дают отстояться, а затем снимают с осадка.

Кислотопонижение, обусловленное развитием дрожжей-кислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту. Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4–5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90 %. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно обрабатывать его – вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5 %-ным раствором каустической соды или 0,25 %-ным раствором марганцовокислого калия в течение 2 минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи разливом бродящего сусла по бутылкам и пастеризацией 15 минут при температуре 85–90 °С или 30 минут при 70–80 °С.

Уксуснокислое скисание вина вызывают попавшие в него уксуснокислые бактерии, которые размножаются в присутствии кислорода воздуха и окисляют спирт в уксусную кислоту. Уксуснокислое брожение может появиться в самом начале спиртового брожения.

Слабоградусные плодово-ягодные вина (из малины, черники, земляники и ежевики) склонны к уксуснокислому скисанию, особенно при температуре 25 °С и выше. Наличие в бродящем вине даже небольшого количества уксусной кислоты отрицательно сказывается на жизнедеятельности винных дрожжей и задерживает их развитие. При этом на поверхности вина образуется светлая прозрачная пленка, как при цвели. Вино становится неприятного острокислого вкуса и теряет свою

крепость.

Если уксуснокислое скисание вина замечено в начале брожения, то вино подвергают пастеризации и после добавки (вторично) разводки дрожжей продолжают брожение. Если уксусной кислоты накопилось много, то устранить ее из вина невозможно. Для предупреждения уксуснокислого брожения необходимо строго соблюдать санитарные требования к сырью и условиям его переработки. Не допускать замедления в начале брожения сусла.

Молочнокислое скисание вина происходит вследствие попадания молочнокислых бактерий, которые разлагают яблочную кислоту с образованием молочной кислоты и углекислого газа. Предупредить это заболевание можно путем пастеризации вина.

Для предупреждения всех видов заболевания необходимо следить, чтобы к вину не было доступа воздуха, особенно после спада бурного брожения.

При брожении сусла кроме спирта образуется и углекислый газ, избыток которого выходит через бродильный шпунт. Часть углекислоты остается растворенной в вине. Присутствие углекислоты в вине имеет важное значение. Даже небольшое количество ее (0,5–1,0 г/л) придает вину приятную свежесть, что особенно заметно в молодых винах.

Наливки, полученные путем брожения

Приготовление наливок в домашних условиях

Наливки из свежих плодов и ягод и консервированных заготовок готовят на сахаре и сахарном сиропе. Во время брожения сахара, содержащегося в плодах и ягодах, и сахара, который добавляют к ним, образовывается спирт. Этот спирт и сахар, оставшийся несброженным, делают наливки стойкими, и их можно долго сохранять. Готовят наливки обязательно под водяным затвором. Приготовление их путем засыпания плодов или ягод сахаром и выдерживание на солнечном свете с неплотно завязанными марлей шейками в стеклянной таре неправильное и неэкономное. Дело в том, что образованный в результате сбраживания сахара спирт частично улетучивается (под воздействием солнечных лучей), а частично превращается в уксусную кислоту (под воздействием кислорода). Это приводит к тому, что наливки, для приготовления которых потрачено много сахара, получаются некрепкими и кислыми.

Брожение наливок длится от 12 до 55 дней (в зависимости от вида сырья и температуры внешней среды). Наилучшая температура для этого – от 22 до 27 ˚С. При более низкой температуре брожение замедляется и почти совсем прекращается. Зимой наливку сбраживают при температуре 25–27 ˚С. Для этого баллон с ней ставят в теплое место (возле печи или радиатора водяного отопления). Признаки окончания брожения: в стакан водяного затвора больше не выделяются пузырьки газа, а наливка частично самоосветляется. Потом наливку фильтруют через полотно или через уложенные в шейку цедилки или дуршлаг марлю и вату, разливают в чисто вымытые и высушенные бутылки и закупоривают пробками без свищей или резиновыми пробками.

Рецепты наливок для домашнего приготовления

Наливка из абрикосов и слив

На трехлитровую банку: 2 кг абрикосов и слив, 0,8 кг сахара

Свежие, зрелые плоды помыть, удалить плодоножки и косточки. Половинки плодов засыпать в баллон, добавить сахар, горлышко баллона завязать марлей и поставить на солнце на 2–4 дня. При появлении признаков брожения снять марлю, установить водяной затвор и выдержать до полного прекращения

брожения. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить пробками.

Наливка из винограда

На трехлитровую банку: 2 кг винограда, 0,7 кг сахара

Спелый виноград помыть, отделить ягоды от гребней, засыпать в баллон, добавить сахар, завязать марлей и поставить в теплое место. При появлении признаков брожения снять марлю, установить водяной затвор и выдержать 20–25 дней до полного прекращения брожения. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить пробками.

Наливка из вишен

На трехлитровую банку: 2,2 кг вишни, 0,8 кг сахара

Вишню очистить от плодоножек, промыть, наполнить ею 3-литровую бутыль, пересыпая сахаром. Затем закрыть бутыль марлей и поставить на солнце на 2–4 дня. После появления первых признаков брожения марлю снять, установить водяной затвор и выдержать до полного прекращения брожения. По его окончании, на 20-й или 30-й день, наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Наливка из клубники

На трехлитровую банку: 2,2 кг клубники, 0,8 кг сахара

Свежую зрелую клубнику отсортировать, уложить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать воде стечь.

Ягоды очистить от чашелистиков, засыпать в баллон, добавить сахар, завязать горлышко баллона марлей и поставить его на солнце на 2–4 дня. При появлении признаков брожения снять марлю, установить водяной затвор, поставить баллон в тень и выдержать 12–20 дней, до полного прекращения брожения. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Чтобы извлечь наибольшее количество экстрактивных веществ, оставшийся жом залить прокипяченной и остывшей до 35 °С водой и выдержать в течение 2 дней. Потом сок сцедить в банку, а жом отжать. В сок добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать в течение 14–20 дней, пока закончится брожение. Сброженный сок фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и закупоривают.

Наливка из клубники, крыжовника, малины, черной смородины, яблок

1 кг яблок и ягод, 150–200 г сахара, 200 г дрожжей

Для приготовления этой наливки-ассорти пригодны любые сорта яблок и ягод. Ягоды раздавить в эмалированной посуде, яблоки протереть через крупную терку. Массу в любом соотношении, в зависимости от наличия сырья, уложить в бутыль, добавить дрожжи, закрыть марлевой повязкой или ватным тампоном и поставить на брожение на 3–4 дня. Затем заменить ватный тампон на водяной затвор и поставить на брожение на 21–30 дней. Если взято много черной смородины, то брожение может длиться до 45 дней и более. Наливка-ассорти имеет красивый цвет, хороший вкус и сильный аромат.

Наливка из малины

На трехлитровую банку: 2,2 кг малины, 0,8 кг сахара

Спелую малину отсортировать, промыть в дуршлаге, дать воде стечь. Ягоды очистить от чашелистиков. Если малина поражена личинками малинового жучка, погрузить ее на 7–8 минут в 1 %-ный раствор соли (на 1 л воды 10 г соли). В слабом солевом растворе личинки всплывают, их надо удалить, а малину вновь промыть в дуршлаге. Очищенные ягоды засыпать в баллон, добавить сахар, накрыть марлей и поставить на солнце на 2–4 дня для брожения. Затем снять марлю, установить водяной затвор и выдержать 12–20 дней. По окончании брожения убрать водяной затвор, наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Из оставшегося жома можно приготовить сброженный малиновый сок типа вина (тем же способом, что и клубничный сок после приготовления наливки из клубники).

Наливка из абрикосов или слив

На трехлитроеую банку: 2 кг абрикосов или слив, 0,8 кг сахара, 1 стакан воды

Свежие, спелые плоды помыть и удалить плодоножки. Потом абрикосы или сливы разломать пополам и вынуть косточки. Половинки поместить в баллон, добавляя сахар или сахарный сироп, и, завязав шейку марлей, поставить баллон в теплое место на 2–4 дня (до начала брожения). Как только появятся признаки брожения, марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать массу под ним в течение 20–30 дней до

прекращения брожения. Полученную наливку профильтровать через полотно или через марлю и вату, разлить в подготовленные банки, закупорить. А оставшийся жом отжать руками и пропустить сок через фильтр.

Наливка из винограда

На трехлитровую банку: 2 кг винограда, 0,7 кг сахара, 1 стакан воды

Спелый виноград помыть и дать воде стечь. Ягоды отделить от гроздьев и удалить гнилые. Подготовленное сырье поместить в баллон, добавить сахар или сахарный сироп, установить водяной затвор и перенести баллон в теплое место для брожения в течение 30–35 дней. Потом водяной затвор снять, наливку профильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и закупорить.

Чтобы добыть как можно больше экстрактивных веществ, ягоды, оставшиеся после фильтрования наливки, размять, поместить в баллон и залить 25 % сиропом (1,5 л воды и 450 г сахара). Потом установить водяной затвор и выдерживать массу под ним в течение 20–30 дней, пока прекратится брожение. Полученный сброженный сок типа вина отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

Наливка из вишни

На трехлитровую банку: 2,2 кг вишни, 0,8 кг сахара

Спелые отсортированные и очищенные от плодоножек вишни помыть, дать воде стечь, поместить в баллон, добавить сахар, завязать шейку марлей и поставить баллон в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате) на 2–4 дня. Как только появятся первые признаки брожения, марлю снять, приладить водяной затвор и поставить баллон для брожения в течение 30–35 дней. Полученную наливку отфильтровать, разлить в подготовленные бутылки и закупорить.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ, вишни, оставшиеся после фильтрования наливки, поместить в баллон и залить 30 %-ным сахарным сиропом (650 г сахара на 2 л воды; на 3-литровый баллон брать 2 л сиропа). Потом установить водяной затвор и выдерживать массу под ним в течение 20–25 дней, пока брожение прекратится. Полученный сок типа вина отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

Наливка из облепихи

Уложить на половину объема бутылки ягоды облепихи. Оставшийся объем заполнить сахаром. Горлышко завязать двойным слоем марли. Через 1–2 месяца выстаивания наливки при комнатной температуре слить верхний жидкий слой, а оставшиеся плоды повторно залить сахарным раствором, приготовленным из расчета 300 г сахара на 1 л воды.

Домашние напитки, приготовляемые настаиванием

Домашние плодово-ягодные наливки

Приготовление наливок в домашних условиях

Наливки приготавливают путем налива водки или спирта на ягоды и фрукты с настаиванием этого сырья в течение длительного времени. В результате получают крепкий напиток, который имеет вкус и аромат использованных плодов и ягод. Наливки можно приготовить из любых ягод и фруктов. Прежде всего нужно, чтобы они были непременно зрелыми и чистыми, без примеси зелени. Ягоды лежалые или смятые, но без плесени, не испортят качества наливки. Если используются яблоки, то они должны быть кислыми. Водка, употребляемая для наливок, должна быть хорошего качества, иначе наливка будет иметь неприятный запах.

Иногда для сокращения времени приготовления плоды и ягоды предварительно подвергают тепловой обработке. Плоды можно сначала немного подвялить и тогда возрастает концентрация сахаров и ароматических веществ в полученном напитке. Кроме того твердые плоды и ягоды запаривают для лучшего отделения сока и питательных веществ, что сокращает длительность приготовления напитков.

В стеклянную бутыль всыпают до 1/3 высоты чистые и зрелые ягоды или фрукты. Затем наливают водку до самого верха горлышка, бутыль прикрывают плотной тряпочкой и перевязывают шнурком. Бутыль ставят на солнечное окно на 2–3 месяца. Через каждые 3–4 суток содержимое встряхивют.

Встряхивание является важной операцией приготовления наливок, при этом растворитель перемешивается и концентрация веществ в растворе делается равномерной, все химические вещества активно взаимодействуют между собой, кроме того в результате соударений выделение веществ и сока из ягод происходит более интенсивно. Поэтому наливку периодически встряхивают.

Другой важной операцией является сцеживание, которое предполагает слив раствора из наливной емкости, выдержку сырья в течение небольшого времени без растворителя, а затем повторный налив и настаивание. При сцеживании сырье обогащается кислородом, и это способствует созреванию наливки.

Время созревания наливки составляет 1,5–4 месяца и зависит от вида сырья и технологии приготовления. Скороспелые наливки, срок созревания которых не более одного месяца,

готовят из ягод клубники, малины, а также из дыни и ягодного варенья. Среднеспелые наливки (1,5–2,5 месяца) готовят из клюквы, брусники, смородины, вишни, черемухи. Позднеспелые наливки (3–4 месяца) готовят из яблок, рябины, скорлупы орехов, лимонной цедры, абрикосов.

Время выдержки наливки зависит и от зрелости ягод (фруктов) и их качества: чем ягоды более зрелые и чем их больше, тем меньше нужно времени. Если берут совершенно зрелые ягоды (фрукты) и заливают их водкой выше ягод только на два пальца, то время выдержки можно сократить до 1,5 месяца. После этого наливку процеживают через воронку с бумажным фильтром до исчезновения мути.

Скороспелые наливки готовят из ягод с хорошей соко-отдачей. Для этого чистые, сухие ягоды насыпают в бутыль, засыпают сахаром и настаивают до отделения сока, при этом ягоды периодически встряхивают. Настаивание продолжается 2 суток, на 1 кг ягод берут 300 г сахара. После отделения сока ягоды заливают спиртом или водкой (1 л водки на 1 кг ягод), настаивают в течение 6–7 дней, затем наливку сцеживают и фильтруют. Готовую наливку хранят в прохладном месте в плотно закрытых бутылках.

Такие наливки готовят также из соков ягод, плодов и варенья. Кроме этого для уменьшения длительности настаивания наливку нагревают в водяной бане до температуры 60–70 °С и охлаждают вместе с ванной. Нагрев проводят ежедневно 4–5 раз. После этого наливка готова к употреблению.

Наливка получается довольно крепкая, поэтому ее можно развести водой. На 3–4 бутылки процеженной наливки вливают 1 бутылку воды и добавляют сахарный сироп, приготовленный следующим образом: на каждую бутылку наливки (считая добавленную воду) берут 100–200 г сахара и кладут его в кастрюлю такой величины, чтобы в нее могла поместиться вся наливка, наливают воды столько, чтобы сахар мог только растаять, кастрюлю ставят на огонь. Когда сахар растает и смесь вскипит, туда вливают наливку и предназначенную для ее разведения воду. Держат наливку на огне, пока она не начнет закипать, тогда кастрюлю снимают с огня и наливку переливают в фаянсовую посуду, чтобы она остыла. Остывшая наливка готова к употреблению, ее разливают в бутылки, закупоривают, пробки запечатывают. Такая наливка может простоять очень долго.

Рецепты наливок для домашнего приготовления

Наливка «ассорти»

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки

Летом, по мере созревания ягод, в 8-литровую бутыль поочередно насыпать сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпать поверх клубники 1 кг абрикосов, засыпав таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпать постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами поставить на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держать на солнце еще 2 недели. Затем залить водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное место. Затем процедить, разлить наливку в бутылки, закупорить пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

Наливка из брусники

Взять весной сухую полынь из расчета 5—10 г на 1 л водки и дать ей настояться до осени. Осенью заполнить 1/3 бутыли самой зрелой брусникой, наполнить бутыль доверху полынной водкой и поставить при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слить, профильтровать и подсластить (на 1 л сока 100–300 г сахара, по вкусу).

Наливка из варенья

Сварить обыкновенное варенье, но при этом брать больше воды. Когда варенье готово, залить его водкой (1 л на 400 мл варенья) и дать настояться 5–8 дней. После того, как наливка настоится, напиток аккуратно слить в другую емкость и дать отстояться, затем, если образуется осадок, наливку аккуратно снять с осадка и хранить обычным способом.

Хорошие наливки этого вида готовят из вишни, черной смородины, малины, сливы.

Наливка из дыни

Взять зрелую, но не перезревшую дыню, разрезать ее на мелкие кусочки и переложить в бутыль. Залить дыню водкой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дать настояться 2 недели. Далее профильтровать и подсластить (на 1 л сока 100–300 г сахара, по вкусу).

Вишневая наливка

Зрелые вишни кисло-сладких сортов рассыпать на противень и подвялить на солнце или при температуре 50–80^0 С в духовом шкафу в течение 4–6 часов. Затем ссыпать в стеклянную бутыль, заполняя 2/3 объема, и залить очищенной водкой так, чтобы ягоды были покрыты на 1–2 см, закупорить и настаивать в теплом месте. Настаивание продолжается 4–5 недель, при этом ягоды периодически надо встряхивать и сделать 3 сцеживания. Такую наливку обычно готовят без добавления сахара, но при желании можно немного подсластить. Когда наливка готова, ее надо слить, добавить ванильного спирта (50 мл на 1 л наливки) и выдержать в теплом месте 3–5 дней.

Для приготовления ванильного спирта взять 5–6 ч. ложек ванилина, залить 200 мл 70 %-ного спирта и настаивать несколько дней. Затем профильтровать и использовать для приготовления напитков.

Вишневка

1 кг вишни, 400 г сахара, 0,5 л водки

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишневка старинная

1 кг вишен, 400 г водки, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара.

Подготовленные вишни растолочь с косточками, положить в бутыль и поставить сбраживаться на 3 дня. После этого добавить водку, корицу, мускатный орех и поставить в теплое место на 8 дней. Когда наливка станет прозрачной, слить ее, процедить, добавить густой сироп, хорошо размешать и разлить в бутылки.

Вишневка гетьманская

Засыпать 3/4 бутыли спелыми вишнями, половину которых

положить с косточками, и половину без них. Бутыль долить крепкой водкой и поставить в холодное место на 6–8 недель. После этого водку слить, из вишен выдавить сок, накладывая груз на полотняный мешочек, куда поместили вишни. Через сутки, когда вишневый сок станет прозрачным, смешать его с водкой, разлить в бутылки, укупорить. Эта вишневка должна стоять целый год.

Калиновка

Зрелую калину отделить от гребней и промыть в холодной воде, затем обсушить и ссыпать в бутыль, заполнив 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой. Добавить сахар (100–150 г на 1 л) и ягодный малиновый настой (см. ниже). Наливку настаивать 5–6 недель, при этом часто проводить сцеживание, после этого наливка готова к употреблению.

Для приготовления ягодного настоя ягоды малины слегка подвялить на солнце или в духовке (они должны быть плотными, но еще достаточно мягкими). Ягоды ссыпать в стеклянную бутыль и залить 80–90 %-ным спиртом, бутыль укупорить и поставить в теплое место. Содержимое бутыли надо 2–3 раза в день встряхивать и настаивать 7—10 дней, пока спирт не примет цвет и аромат ягод. После этого спирт слить и использовать для спиртования напитков, имеющих слабый естественный аромат.

Наливка клубнично-коньячная

10 л воды кипяченой, 3 кг сахара, 30–40 г кислоты лимонной, 5 кг клубники, 1 бутылка коньяка, 200 г изюма

Все составные части перемешать и оставить при комнатной температуре на 5–6 дней. Брожение будет бурным, с обильным выделением пены, поэтому баллон следует заполнить не более чем на 2/3 объема. Через 5–6 дней бродящее сусло профильтровать и разлить в литровые бутылки. Ягоду отжать, отжим профильтровать и добавить туда же в бутылки. Закупоренные бутылки хранят в холодном помещении. Желательно, чтобы в готовом напитке оставалось сахара 40–50 г в 1 литре. Поэтому в процессе брожения нужно неоднократно пробовать бродящее сусло и пытаться хотя бы на вкус определить его сахаристость. Общий объем сусла по рецепту составит 17 л.

Наливка из крыжовника

Ягоды крыжовника очистить, помыть и насыпать в бутыль, заполняя половину объема, залить спиртом (70°) так, чтобы ягоды были покрыты на 1–2 см и настаивать 3–4 недели. Затем добавить немного малины (200 г на 1 кг) и настаивать еще 5–7 дней. После этого наливку слить, процедить и дать отстояться. Наливку снять с осадка и разлить по бутылкам для хранения. Такая наливка имеет 22–32 % об. спирта, 3–5 % сахара и 0,5–0,6 % кислот, приятна на вкус и ароматна.

Марелевка

Взять наиболее спелую и сладкую марель (мелкие абрикосы), без пятен и не порченую, вынуть из нее косточки, нарезать маленькими кусочками, хорошо помыть и выдавить сок. На 1 стакан сока взять 1,5 стакана водки, смешать и поставить на 1 месяц в холодное место, затем процедить, разлить в бутылки и укупорить.

Малиновка

Бутыль заполнить на 3/4 объема спелой малиной, залить крепкой водкой и поставить на 48 часов в тень при комнатной температуре. После этого водку слить и высыпать малину. Взять свежую малину и засыпать до половины бутыли, залить слитой водкой и поставить опять на 48 часов. Не нужно давать настаиваться малине дольше, так как она, выделяя кислоту, ухудшит вкус настойки. Настоянную на малине водку слить, отфильтровать и постепенно смешать с густым сиропом, для приготовления которого взять столько сахара, сколько было слито водки. Приготовленную малиновку разлить в бутылки, укупорить и поставить на 4–5 месяцев в темное место.

Наливка из морсов

На 1 л морса: 300–400 г сахара, 150–300 мл водки

Выжать сок из клюквы, черники, алычи, вишни или других плодов и ягод. Проще всего получить его так: ягоды истолочь и отжать сок, жмых залить водой (1:1), заки-пятить, охладить и процедить. Для получения морса отжатый сок и отвар соединить, добавить сахар и полностью растворить его. В этот сок влить водку или спирт.

Наливка-настойка

В бутылку насыпать перебранные и промытые ягоды (вишню, черную смородину, облепиху или др.), залить водкой (чтобы она покрыла ягоды), завязать горлышко бутылки марлей и поставить на солнце (вишню, смородину настаивать 2–3 месяца, клубнику, малину – 10–15 дней). Затем водку слить, ягоды засыпать сахаром, настаивать несколько дней, сок слить, а ягоды вновь засыпать сахаром. Так делать 2–3 раза. Настоянную на ягодах водку и сахарный сироп смешать и разлить в бутылки.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу раздробить достаточно мелко. Заполнить скорлупой бутыль на 2/3 и налить до верху водку. Через 2–3 месяца слить, профильтровать и подсластить.

Наливка ореховая

1 л водки, 5 зеленых грецких орехов, 100 г сахара

Зеленые незрелые грецкие орехи мелко нарезать с наружной оболочкой, всыпать в стеклянную бутыль. Залить водкой, закрыть и оставить на 3–4 недели (жидкость становится темно-коричневой). По истечении этого срока жидкость слить в другую посуду, засыпать орехи сахаром и оставить так еще на 2 недели, пока не растворится сахар. Образовавшийся сахарный сироп слить в посуду с ранее слитым настоем, вымешать и оставить для осветления на 1 неделю. Осветленную наливку перелить в бутылки.

Наливка из лепестков розы

Собрать лепестки цветущей розы или шиповника (последние – лучше), наполнить ими бутыль, залить водкой и дать настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слить и подсластить (300 или 500 г на 1 л), но ни в коем случае не выжимать листья.

Наливка эта не уступает по качеству самым лучшим ликерам, и подают ее к десерту в очень маленьких тонких рюмочках.

Наливка рябиновая

Ягоды рябины собрать осенью после заморозков, перебрать, вымыть в теплой воде и просушить. Затем рассыпать на противень

и немного подвялить в сушильном шкафу или нежаркой печи до такого состояния, чтобы ягоды сморщились, но не стали твердыми. Ягоды ссыпать в бутыль, заполнив 2/3 объема и залить крепкой очищенной водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты, дать настояться в течение 2-х месяцев, периодически встряхивая. Провести 2–3 сцеживания и после вызревания наливки слить и подсластить (100–120 г сахара на 1 л наливки). Готовая наливка содержит 32–35 % об. спирта, приятна на вкус и может долго храниться.

Сливянка

1-й вариант

В бутыль с широким горлом насыпать спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром – сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

2-й вариант

Для смеси пряностей: 2 ч. корицы, 1/2 ч. бадьяна, 1 ч. гвоздики, 1 ч. мускатного ореха, 1 ч. лимонной цедры, 1 ч. имбиря, 1/2 ч. перца душистого (горошек)

Спелые сливы сладких сортов разрезать и удалить косточки, ссыпать в бутыль и залить крепкой водкой, добавить сахара и смесь пряностей (2 ч. ложки на 1 л) и настаивать 4–6 недель. Провести 3–4 сцеживания и после созревания наливки процедить и дать отстояться, а затем снять с осадка, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

Наливка на сушеных сливах

250 г слив сушеных, 1 л водки, 250 мл спирта, 250 мл воды

Сушеные сливы, после удаления из них косточек, нарезать, всыпать в стеклянную бутыль, залить спиртом и водкой, закупорить. Дать отстояться 5–6 недель, встряхивая бутыль каждые 4–5 дней. Затем слить настой в другую посуду через воронку. Сливы залить водой и через 1–2 дня влить жидкость в ранее слитый настой, вымешать, оставить для осветления. Через несколько дней слить наливку с осадка, который накопился на

дне посуды, процедить, разлить в бутылки.

Наливка смородиновая

Спелые ягоды черной смородины подвялить в духовом шкафу и ссыпать в бутыль, заполнив половину объема. Залить ягоды крепкой водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты, настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутыли. Настаивать в течение 4 недель, при этом сделать 3–4 сцеживания. Затем слить, добавить сахарный сироп (300 мл на 1 л настойки) и настаивать еще 5–7 дней. После этого наливка готова к употреблению.

Терновка

5 кг терна, 2,5 кг сахара, 4,5 л водки

Спелый терн, хорошо промытый и обсушенный, положить в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Наливка из черемухи

Собрать самую спелую черемуху и рассыпать ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении. Через 3 дня собрать черемуху на решето и поставить его в остывающую (от 100°) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка привяла. Затем вынуть ее, как следует истолочь в ступке и переложить в бутыль до начала горлышка. Залить бутыль полностью водкой и дать настояться 6 недель. Слить наливку и подсластить ее в пропорции: на 1 л сока 100–300 г сахара, в зависимости от вашего вкуса. При этом 3–4 раза довести до кипения.

Наливка из яблок

1-й вариант

Яблоки кисло-сладких сортов (Антоновка, Уэлси и другие)

разрезать на мелкие доли, разложить на противень, немного подвялить в духовом шкафу в течение 4–5 часов. После этого яблоки ссыпать в бутыль с широким горлом, залить очищенной водкой и настаивать 5–6 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Кроме того провести 2–3 сцеживания. После этого наливку подсластить (100–150 г сахара на 1 л наливки) и оставить для хранения.

2-й вариант

2,5 кг яблок, 2 кг сахара, 1,5 л водки, 7,5 л воды

В большую бутыль положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной кипяченой водой. Обвязать горлышко бутыли марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар и поставить на 2 дня на солнце. Потом содержимое вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками и держать в холодном месте. Напиток можно употреблять через 3 недели.

Ягодная наливка

Отобрать в равных количествах ягоды разных видов: вишню, черную смородину, малину. Ягоды вымыть, просушить и подвялить в духовом шкафу. Затем ссыпать в бутыль, сколько войдет, залить крепкой водкой и настаивать в течение 4–5 недель. Во время настаивания сделать 3–4 сцеживания, потом слить и отфильтровать. После этого добавить сахарный сироп по вкусу и дать отстояться еще 2 недели. Готовую наливку хранят обычным способом в прохладном месте.

Ягодник

Сложить в бутыль с широким горлом ягоды или фрукты, упавшие с дерева, – марели (мелкие абрикосы), груши, малину, смородину (всего понемногу). Залить холодной кипяченой водой, держать в тепле, пока содержимое перебродит. Затем добавить 1 ч. ложку дрожжей. Разлить в толстостенные бутылки, укупорить плотно пробками, хранить только в холодном месте.

Наливка скороспелая

В глиняный горшок или эмалированную кастрюлю положить

вишню, черную смородину, малину или другие ягоды и залить их водкой (на 1 часть ягод берут 1 часть водки). Горшок накрыть плотной бумагой и обвязать, кастрюлю накрыть крышкой. Ягоды поставить в теплую печь или в не очень горячую духовку и держать до тех пор, пока ягоды не станут совсем мягкими и не приобретут бурый цвет. После этого их выложить на сито, поставленное на миску, и дать стечь соку, при этом ягоды не протирать, а только встряхивать. В стекший сок положить от 100 до 300 г сахара и, помешивая, растирать его. Когда сахар растворится, наливку слить в бутылки. Оставшиеся ягоды залить водой, закипятить, процедить и полученный отвар использовать для приготовления напитков.

Запеканка домашняя

В эмалированную кастрюлю или керамический горшочек насыпать вишни или сливы, закрыть плотной бумагой, обвязав ее ниткой. Бумагу проколоть вилкой в нескольких местах, поставить посуду с ягодами в открытую духовку и томить до тех пор, пока ягоды не станут бурого цвета, а ягоды вишни – настолько мягкими, что косточки будут отделяться. После этого ягоды откинуть на сито или дуршлаг и дать соку стечь (ягоды не протирать!). Оставшиеся ягоды высыпать в бутыль или банку, насыпать сахарного песка столько, чтобы закрыл ягоды, поставить на солнце и через сутки слить сок. Так сделать 2–3 раза. Слитый сок и сироп соединить, вскипятить, охладить и добавить водки от 200–300 мл на 1 л сладкой смеси. Можно брать водки и меньше (по вкусу и желанию).

Домашние ликеры и ратафии

Приготовление ликеров и ратафий в домашних условиях

К числу крепких напитков, имеющих особый тонкий аромат и сладкий вкус, относятся ликеры. Они изготовляются спиртованием ягодных и плодовых настоек с использованием традиционных пряностей. Для спиртования применяется очищенный спирт возможно большей концентрации (75–96°). Приготовление ликеров включает настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие с осадка. Готовность ликера определяют взбалтыванием: если жидкость смачивает

стекло бутыли и не сразу стекает, значит ликер готов. Тогда его сливают и процеживают, потом добавляют сироп. Впрочем, каждый отдельно взятый ликер готовят по определенному рецепту, которому необходимо следовать. Хотя существуют и некоторые общие правила приготовления этих напитков.

Фрукты, необходимые для получения сока, должны быть приятного цвета, спелые и ароматные; сахар должен быть без посторонних примесей; водка – крепкой (свыше 50°) и без сивушного запаха; спирт – 94–95 %-ным.

Фруктово-ягодные ликеры делают двумя способами: 1) сначала выжимают сок, а затем его настаивают на спирту или водке; 2) фрукты настаивают, а затем отжимают так называемую эссенцию. В первом случае фруктовый сок, полученный в результате выжимания, часто подвергают брожению. Затем в него добавляют спирт и сахарный сироп. По второму способу мелкие и сочные фрукты (или ягоды) кладут в бутылки и заливают спиртом или водкой. Несочные фрукты натирают на терке или пропускают через мясорубку и в таком виде кладут в бутылки. Абрикосы и персики режут ломтиками.

Для приготовления ликеров, кроме фруктово-ягодного сока, можно использовать готовую фруктовую или иную эссенцию, добавляя ее в сахарный сироп, смешанный со спиртом или водкой. Количество спирта или водки зависит от желаемой крепости ликера.

Составление смеси для ликера – дело вкуса, но лучшая пропорция следующая: 1 часть эссенции, полученной в результате настаивания сырья, 2 части чистого спирта и 1 часть холодного сахарного сиропа. Сироп надо готовить так: на 2 части воды – 3 части сахара, т. е. на 1 стакан воды – 1,5 стакана сахара.

В самом общем случае для приготовления ликеров берут 800 г сахара и 400 мл воды на 1 л спирта 70–75°. Из сахара предварительно готовят сироп и обязательно его кипятят, снимая пену. Это способствует длительному хранению напитков. Горячий сироп вливают в отфильтрованный настой, дают отстояться, снимают с осадка и разливают в бутылки для хранения. Пробки заливают парафином или смолой. Хранить бутылки с ликером надо в лежачем положении. Перед употреблением ликер должен полежать не менее месяца для приобретения напитком более благородного вкуса.

Ликеры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Крепкие ликеры содержат 35–45 % спирта и 32–50 % сахара. Десертные ликеры содержат спирта меньше, чем крепкие, – от 25 до 30 % и сахара примерно столько же. Крепкие ликеры приготавливать в домашних условиях трудно, так как для этого

надо купажировать спирт и сиропы, чтобы получить напиток крепостью 35–40 %. Десертные же ликеры получают легко.

Ратафии приготовляют аналогичным ликерам способом, отличие состоит в несколько меньшем количестве сахара, который добавляют к спиртовому настою. Типичная ратафия содержит 200–250 г сахара на 1 л спиртового настоя. Вместе с тем в каждом конкретном случае в зависимости от вида сырья количественный состав компонентов может изменяться, но эти изменения, как правило, не очень существенные.

Ратафии имеют меньшее содержание сахара и поэтому менее вязки и хорошо фильтруются. Они имеют высокое содержание спирта 35–40° и могут храниться без ограничения долго. При использовании ратафию не охлаждают, так как при этом может произойти изменение прозрачности напитка, поскольку эфирные масла при низкой температуре плохо растворяются.

Рецепты ликеров для домашнего приготовления

Ликер абрикосовый

1-й вариант

0,5 л спирта, 0,5 л сока, 1 кг сахара, 2 пакетика ванили

Из зрелых и даже перезревших абрикосов удалить косточки и отжать сок, который затем смешать с таким же количеством спирта. Добавить сахар и 2 пакетика ванили или смесь корицы и гвоздики – по вкусу. Разлить в бутылки и оставить ликер отстаиваться.

2-й вариант

О,75 л спирта или водки, 1 кг абрикосов, 1 кг сахара, щепотка корицы, 1,5 л воды

Промытые абрикосы размять, а косточки растолочь. Залить плоды и косточки спиртом и выдержать 7 дней, размешивая каждый день по 1–2 раза. Затем добавить сироп, приготовленный из сахара и воды, а также корицу. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

3-й вариант

250 мл спирта, 1 кг абрикосов, 500 г сахара, 125 мл рома или коньяка, 1 л воды

Абрикосы промыть, разделить на половинки и удалить косточки, залить водой и выдержать 24 часа. Слить воду, добавить в абрикосы сахар и варить 10–15 минут, затем

процедить сок через ткань, добавить ром и спирт. Полученный ликер разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

Ликер айвовый

1-й вариант

1 л спирта, 1 л сока айвы, 25 г корицы, 25 шт. гвоздики, миндаль, 1 лимон, 1 кг сахара

Сварить айву в воде до размягчения. Процедить сок и смешать его с одинаковым количеством спирта. Добавить корицу, гвоздику, немного нарезанного миндаля, кожуру с половины лимона и сахар. Поставить бутылки с заготовкой ликера на 40–50 дней на солнце. Затем процедить и выдержать в бутылках в лежачем положении не менее 6 месяцев.

2-й вариант

1 айва (крупная), 0,5 л водки, 350 г сахара Очищенную от кожуры айву залить водкой и поставить отстояться на 6 недель. Приготовить сироп тем же способом, что и в предыдущем рецепте. В охлажденный сироп влить процеженную через чистую марлю айвовую настойку.

Ликер апельсиновый

1-й вариант

1 л спирта, 200 г апельсиновой настойки, 750 г сахара, 250 г глюкозы

Мелко нарезанные и посеченные плоды апельсина насыпать в бутылки с чистым спиртом и настоять в темном месте, – чем дольше, тем лучше. От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем сварить сахар с 1 стаканом воды до образования густого сиропа, добавить глюкозу. Прокипятив несколько раз, немного остудить. Влить чистый спирт и апельсиновую настойку. Хорошо размешать и разлить в бутылки. Чем дольше выдержан ликер, тем лучший вкус он приобретает.

2-й вариант

10 апельсинов, 2 л водки, 1,5 кг сахара, 1–2 палочки корицы, апельсинные корки

Хорошо обмыть апельсины и разрезать корку каждого апельсина в 6 местах. Выжать из апельсинов сок и разбавить его водкой. Затем добавить сахар. В жидкость положить корицу и

апельсинные корки, завязанные в мешочек из марли. Через 6 недель вынуть мешочек, процедить ликер через фильтровальную бумагу и разлить в бутылки.

3-й вариант

0,5 л спирта, 10 апельсинов (цедра), 2 апельсина (сок), 1 кг сахара, 1,5 л воды

В спирт натереть на терке апельсиновую цедру и выжать сок апельсина. Выдержать смесь 20 дней на солнце. Сироп варить 15–20 минут, потом охладить. Выдержанный на солнце ликер влить в охлажденный сироп, процедить через ткань, разлить в бутылки и закупорить.

Ликер апельсиновый оригинальный

1 апельсин, 400 г сахарной пудры, 1 л водки

В большую банку (2–3 л) с широким горлышком налить водку и добавить сахарную пудру. Подвесить на тонкой нитке апельсин, закрепив его так, чтобы он оставался подвешенным над водкой. Закрыть банку крышкой, проделав в ней отверстие. Поместить сосуд на солнце или в теплое место. Постепенно апельсин будет затвердевать и высыхать. Когда он совсем затвердеет и высохнет, ликер готов. Он приобретет легкий золотистый оттенок.

Ликер из апельсиновых корок

1-й вариант

1 л коньяка или спирта, 500 г сахара, апельсиновая цедра

Состругганную апельсиновую цедру замочить в спирте или коньяке. Затем коньяк процедить, добавить густой сахарный сироп (сваренный как для варенья), хорошо перемешать.

2-й вариант

Апельсиновые корки очистить от внутреннего белого слоя, мелко нарезать и опустить в бутылку. Залить спиртом так, чтобы он покрыл корки. Оставить настаиваться 2—

3 недели, процедить и, если настойка еще мутная, процедить через воронку с фильтровальной бумагой, сложенной вчетверо. Смешать с холодным сахарным сиропом, сваренным из одной части сахара и двух частей воды. Пропорция определяется по вкусу: для более крепкого ликера – меньше сиропа.

Ликер тем вкуснее, чем дольше он выдерживается и чем

лучше запечатан.

3-й вариант

1 л спирта 96 %-ного, 1 л молока, 60 г цедры апельсина, 300 мл воды, 750 г сахара, 400 мл воды (для сиропа)

Взять спирт, молоко, мелко нарезанную апельсиновую кожуру и воду. Все вскипятить. Сварить сироп из сахара и воды и обе эти массы влить в банку емкостью 5 л. Банку плотно завязать пергаментной бумагой, поставить на 8 дней в теплое место и ежедневно взбалтывать. Затем ликер поставить в темное место на 6–8 недель. По истечении этого срока он совершенно очистится и станет пригодным к употреблению. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

Смешанный ликер «тропики»

1-й вариант

600 г рома или коньяка, 250 г сахара, 250 г воды, 1 лимон, 1 апельсин

Сварить сироп консистенции варенья из сахара и воды. Выдавить в него сок из одного апельсина и одного лимона. Положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона, предварительно в течение 30 минут вымоченные в теплой воде. Поставить сироп на огонь, снова прокипятить. Затем снять с огня, остудить и влить ром или коньяк. Ликер готов к употреблению.

2-й вариант

1 л водки, 600 г сиропа, 2 апельсина, 1 лимон

Нарезать на небольшие кусочки два целых апельсина и один лимон. Залить небольшим количеством воды и поставить покипеть 5 минут. Снять с огня, остудить и залить водкой и сиропом, густым, как для варенья. Затем разлить в бутылки запечатать и поставить на 20 дней в теплое место. Процедить и профильтровать.

Ликер «кюрасо»

1-й вариант

2 л спирта, 10 яблок, 6 апельсинов, 3 лимона, 1 кг сахара, 3 л воды, 15 г аниса, 4 г гвоздики, 2 г корицы

Снять кожуру с яблок (желательно не перезрелых), добавить

тонко срезанную кожуру 6 апельсинов. Три лимона раздавить вместе с кожурой. Все это залить спиртом, настаивать неделю. Полученную настойку процедить, добавить сахар, распущенный в горячей воде (сироп охладить), а также анис, гвоздику, корицу. Все это настаивать до 4 недель. Процедить и разлить в бутылки.

2-й вариант

350 г сахара, 3 апельсина (цедра), корки апельсиновые (сухие), 1 л рома или водки

Высушить апельсиновые корки до хрупкости, залить их ромом или водкой и поставить настаиваться на 6 недель. Затем приготовить сироп. Для этого проварить сахарный песок с водой в течение 5 минут. Сироп охладить и добавить в него цедру 3 свежих средних апельсинов. Смешать с апельсиновой настойкой.

Этот «Кюрасо» может быть использован не только как десертный напиток, но и для ароматизации кремов и тортов.

Ликер анисовый

1 л спирта, 40 г аниса, 5 горошин кориандра, кусочек корицы, сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды

В банку с узким горлом налить спирт, положить пряности, закрыть и настаивать 2 месяца. Затем влить сахарный сироп и в течение недели каждые 2 дня размешивать. Через 2 недели профильтровать и укупорить в бутылки.

Ликер барбарисовый

500 г барбариса, 1 л водки, кусок лимонной корки (лимон должен быть хорошо промыт), кусочек корицы, 3 гвоздики, 250 г сахара, 200 г воды

Барбарис раздавить, добавить пряности, залить водкой и настаивать в закрытой посуде 10 дней. После этого состав процедить и залить сахарным сиропом. Хорошо размешать и разлить по бутылкам.

Ликер ванильный

1-й вариант

3 л спирта, 5 г ванили, 4 г корицы, 3 шт. гвоздики, 700 г кипяченой воды, сахарный сироп: 600 г воды, 2 кг сахара

Смешать спирт с ванилью, корицей и гвоздикой, добавить отстоянную кипяченую охлажденную воду и поставить на 2 недели на солнце. Затем процедить и смешать с сиропом обычным способом.

2-й вариант

2 л коньяка или спирта, 2–3 порошка ванили, 1 кг сахара, 2 л воды

Смешать коньяк с ванилином, налить в бутылки и выдержать 15 дней. Из воды и сахара сварить сироп и смешать его с выдержанным коньяком. Полученный ликер профильтровать и хранить в бутылках.

Ликер виноградный (сливовый, вишневый) особый

1 кг ягод, 30 г сахара (для вишни), 100 г сахара (для слив, винограда), 1 л водки

Ягоды помыть, наколоть булавкой (ягоды винограда снять с грозди), уложить в банку и уплотнить. Залить водкой, в каждую банку насыпать сахар. Герметично закрыть банки и использовать ликер через 2–3 месяца. Косточки вынимать не надо.

Ликер виноградный

1 л водки, 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 ст. ложка чая, 5 лавровых листиков, 5 зерен черного перца, 1/2 ч. ложки ванилина

Настаивать 5–6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

Ликер вишневый

1-й вариант

2 кг зрелых вишен промыть и удалить только плодоножки, а косточки оставить. Пересыпать вишни в бутылку с широким горлышком (но не в банки), каждый ряд при этом посыпая сахарным песком и расходуя 1 кг. Завязать горлышко бутылки чистой тканью и оставить постоять в течение 20–30 дней. На солнце выставлять не следует. Затем процедить сок, который и является основной эссенцией для ликера.

2-й вариант

10 вишневых косточек, 300 мл рома, 500 мл вина сухого натурального, 100 мл вина белого натурального, 1/2 ванильной палочки, 250 г сахара, 100 мл воды (для сиропа)

В бутылку засыпать толченые вишневые косточки, залить ромом, сухим натуральным вином, белым натуральным вином (сухим), сиропом из воды и сахара и бросить половину ванильной палочки. Бутылку, закупоренную резиновой пробкой, поставить в темное место на 6 недель и часто взбалтывать. Затем процедить и разлить в бутылки.

3-й вариант

2 л водки, 2 кг вишни, 3 кг инжира, 500 г сахара, 1 ст. ложка корицы, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, 20 г миндаля, 3 гвоздики

Вишни и инжир промыть, затем всыпать в 8-литровую банку. Добавить корицу, гвоздику, лимон и апельсиновую кожуру, сахар и миндаль. Хорошо размешать и поставить на солнце на 1,5 месяца. Затем процедить, смешать с водкой, разлить в бутылки и закупорить.

4-й вариант

2 кг вишни, 1 кг сахара, 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, корица, орех мускатный, листья вишневые (6 шт.), 0,75 л водки

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки; всыпать в бутылки с широким горлом или стеклянные банки и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, корицу, мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4–5 недель процедить ликер и разлить в бутылки.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть истолченных вишневых косточек.

Ликер из грецких орехов

2 л водки, 50 шт. зеленых орехов, 30 г корицы, 15 г гвоздики, 2 л сиропа

Взять маленькие зеленые орехи с мягкой еще сердцевиной, разбить их и опустить в темную бутыль, в которую предварительно налить водку. Добавить для аромата корицу и гвоздику. Выставить бутыль на 3 недели на солнце, часто взбалтывать. Содержимое процедить и смешать с густым сахарным сиропом. Профильтровать, налить в бутылки и хранить в лежачем положении.

Ликер грушевый

1-й вариант

1 кг груш, 1,3 л винного спирта, 1,2 кг сахара, 1 л кипяченой воды для сиропа, 2 г грушевой эссенции, 5 г лимонной кислоты

Свежие ароматные груши вымыть, измельчить на терке и добавить 1 л винного спирта, настаивать в течение 10 дней, после чего отжать и профильтровать сок. Добавить в него, помешивая, сваренный сахарный сироп, лимонную кислоту, грушевую эссенцию и оставшиеся 300 г спирта. Размешать и разлить в бутылки.

2-й вариант

1 кг груш, 1 л спирта, 500 мл воды, 1 кг сахара, орех мускатный

Груши промыть и измельчить на мелкой терке. Залить 500 мл спирта и 250 мл воды и выдержать 7–8 дней. Затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250 мл воды и сахара. Добавить остаток спирта, мускатный орех. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

3-й вариант

15 груш, 1,5 л спирта, 1 г ванилина, 5 г миндаля, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Груши среднего размера помыть, очистить, нарезать кусочками, положить в большую банку, залить 96 %-ным спиртом, добавить ванилин, горький миндаль, гвоздику и корицу, закрыть и оставить на 10 дней. Хорошо взбалтывать каждый день. Из сахара и воды сварить сироп, охладить, залить им груши, опять закрыть и выдержать еще 10 дней, ежедневно взбалтывая смесь. Затем профильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Чем дольше ликер хранится, тем он лучше.

Ликер дынный

1 л спирта, 1 л сока дыни, сахар

Снять кожуру с дыни, нарезать на крупные куски и отпрессовать сок. Затем его подкислить лимонной кислотой (0,5 %) и добавить по вкусу сахар (количество сахара в каждом отдельном случае зависит от содержания сахара в соке дыни). Залить сок спиртом и добавить еще немного сахара. Отставить ликер в прохладное место на 5–6 дней для оседания мути и

растворения сахара. Процедить и разлить в бутылки.

Ликер ежевичный

1 л сока ежевики, 1 л водки, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды

Перебрать спелую ежевику, положить в стеклянные банки или бутылки с широким горлом и залить крепкой водкой. Выдержать на солнце 5–6 недель, затем процедить и добавить сироп из сахара и воды. Ликер процедить 1–2 раза, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Ликер из лесной земляники

В бутылку с чистым спиртом опустить 500 г спелых ягод. Закупорить хорошо и настаивать до получения ароматной настойки. Тщательно процедить жидкость и дать ей устояться; затем добавить 500 г сахара, сваренного с 1/2 стакана воды и несколькими каплями лимонного сока. Разлить ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупорить.

Ликер из земляники

1-й вариант

1 кг земляники, 1 кг сахара, 0,5 л воды, 0,5 л водки

Сварить сироп из спелой земляники, сахара и воды. Разлить его в бутылки и выдержать 10–12 дней на солнце. Затем процедить, смешать с 0,5 л водки и снова разлить в бутылки.

2-й вариант

Перебранную землянику засыпать в бутыль, залить спиртом, чтобы ягоды были едва покрыты. Поставить на 2 дня в теплое затемненное место. Затем слить спирт через фильтр в чистую посуду. Взять другую землянику, залить ее чистой водой и дать постоять 3 дня в теплом месте. Слить воду, профильтровать, положить 400 г сахара на 200 г этой воды, 3 раза вскипятить, снять накипь. 1 л заготовленного ранее сиропа-спирта развести сиропом, полученным во второй раз. Дать немного настояться и можно употреблять.

Ликер из инжира

1 кг спелого инжира, 800 г воды, 1 л спирта, 1 кг сахара

Инжир промыть, размять, залить водой и выдержать 4 дня. Затем процедить и пропустить через пресс. Добавить сахар и спирт, размешать и дать смеси отстояться. Профильтровать, при желании подкрасить, разлить в бутылки и хранить в сухом месте.

Ликер какао-ванильный

800 мл спирта 96 %-ного, 100 г порошка какао, 1/4 ванильной палочки, 900 г сахара, 4 стакана воды (для сиропа), 300 мл молока пастеризованного, сок лимонный

Порошок-какао и ваниль залить спиртом и выдержать в закупоренной бутылке 4–5 дней, часто взбалтывая. Приготовить сироп из воды, сахара и лимонного сока, процедить через марлю и влить его в смесь. Полученную жидкость разлить в бутылки, закупорить и поставить на 2 недели в теплое место. Затем снова профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и поставить еще на 2 недели. Затем профильтровать и ликер готов к употреблению.

Ликер кизиловый

1 кг кизиловых плодов, 1 л сиропа, 0,5 кг сахара, 0,2 л воды

Кизил залить спиртом и настаивать 14 дней, затем процедить. Сахар прокипятить с водой. Остывший раствор смешать с кизиловым спиртом и в хорошо закрытых бутылках оставить созревать.

Ликер клубничный

1-й вариант

Чистые, спелые, свежие ягоды насыпать до половины в бутылку. Остальную половину наполнить водкой или спиртом. Бутылку выставить на солнце на 30–40 дней, время от времени взбалтывая ее. Процедить. Сварить густой сахарный сироп и, когда остынет, смешать с настойкой. Процедить и наполнить бутылки.

2-й вариант

Хорошие, спелые ягоды вымыть и залить коньяком, ромом или спиртом. Настаивать в прохладном, темном месте 8—10

дней. Затем процедить и размешать сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Ликер профильтровать и налить в бутылки.

3-й вариант

1 л коньяка, 1 кг клубники, 1 кг сахара, 0,5 л воды

Клубнику промыть, положить в бутылку, залить коньяком и выдержать на солнце 2 недели. Затем процедить и профильтровать. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из сахара и воды. Смесь хорошо размешать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

4-й вариант

1 л сока клубничного, 0,5 л воды, 800 г сахара, 0,7л спирта 96 %-ного, 1 ч. ложка настойки корицы

Только что отжатый клубничный сок профильтровать, добавить воду и сахар. Когда он полностью растворится, влить спирт и настойку корицы.

5-й вариант

4 кг клубники, 6 л спирта 75 %-ного, 4 кг сахара, 8 стаканов вина белого

Клубнику настоять на спирте в течение 15 дней. Прозрачную отжатую настойку подсахарить сиропом, приготовленным из сахара и белого вина.

6-й вариант

(для микроволновой печи)

500 г клубники, 2 стакана сахара, 2 стакана водки

Положить клубнику в стеклянную посуду и раздавить ложкой. Добавить сахар и водку. Поставить в печь на 12 минут при уровне мощности 5, затем еще на 35 минут при уровне мощности 1.

Ликер клюквенный

4 стакана клюквы, 500 г сахара, 750 мл водки

Клюкву размять, залить водкой, настоять 3–4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить, добавить сахар, поставить на огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, опустить в ликер на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить по бутылкам. Хранить в прохладном месте.

Экспресс-ликер из кофе

1-й вариант

1 л водки, 200 г сахара, кофе

Сварить 100 г очень крепкого (гораздо крепче, чем для питья) черного кофе. Вылить (без гущи) в кастрюльку, куда предварительно высыпать сахар, растопить все это на водяной бане. Затем залить водкой. Профильтровать.

2-й вариант

1 ст. ложка кофе растворимого, 1 стакан воды, 3/4 стакана сахара, 1 стакан водки

Все смешать и, подогревая, растворить сахар, добавить водку, перемешать, охладить и дать постоять.

Ликер кофейный с молоком

1 л спирта, 200 г молотого черного кофе, 5 г ванили, 1,8 кг сахара, 400 г сырого молока, 200 г кипяченой воды

В чистом спирте 8 дней настаивать 200 г кофейного порошка и щепотку ванили. Время от времени раствор нужно взбалтывать. Настоявшийся раствор процедить через фильтровальную бумагу. Затем добавить к нему сырое молоко, стакан чистой кипяченой воды и весь необходимый сахар. После 4–5 дней отстоя раствор взболтать и настаивать еще 5 дней, затем профильтровать.

Ликер кофейно-апельсиновый

1 л водки, 500 г сахара, 2 апельсина, 24 зерна кофе

В кожуре апельсинов сделать ножом небольшие надрезы таким образом, чтобы между кожурой и мякотью поместилось кофейное зерно. Под кожурой у каждого апельсина помещают по 12 зерен. Затем эти апельсины положить в стеклянную банку, залить водкой, добавить сахар и немного ванили. Банку герметически закупорить. Напиток настаивать 40 дней. Время от времени банку встряхивать, чтобы растворялся сахар. По истечении срока банку открыть, апельсины отжать в настой, весь напиток процедить через марлю. Сваренный и охлажденный сахарный сироп (добавлять по вкусу) смешать с настоем, поставить отстаиваться на несколько дней.

Ликер кофейно-апельсиновый «сорок четыре»

1 апельсин, 44 зерна кофе, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки

Апельсин проколоть в нескольких местах тонкой вязальной спицей. В проколы вложить одно за другим 44 кофейных зернышка. Опустить апельсин в водку, в которую бросить 44 кусочка сахара. Настоять 44 дня. Отфильтровать.

Ликер кофейный

1-й вариант

500 мл спирта 96 %-ного, 1 кг сахара, 750 мл воды (для сиропа), 100 г кофе черного молотого, 250 мл воды (для кофе), 1 ванильная палочка

Ванильную палочку вымочить в течение 8 суток в 96 %-ном спирте. Из сахара и воды сварить сироп, постоянно снимая пену. Из свежеподжаренного молотого кофе сварить крепкий раствор. Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и вылить в спирт. Ваниль вынуть, ликер хорошо взболтать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Такой ликер пригоден к употреблению через 2–3 месяца.

2-й вариант

50 г кофе натурального черного, 1,5 стакана воды, 600 мл коньяка

Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды, 1 ч. ложка лимонного сока

Сварить свежесмолотый кофе. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение 1 суток. Сварить густой сироп. Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Налить ликер в бутылку и выдержать 2–3 недели.

Ликер крыжовенный

Очищенный крыжовник перетереть и сложить в широкую посуду. Залить коньяком или спиртом и оставить постоять 5–8 дней. Выложить смесь на ткань и медленно сцедить. Полученный сок подсластить сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды, после чего разлить ликер в бутылки.

Ликер лимонный

1-й вариант

1 л спирта, корка 5 лимонов, 1 кг сахара, 0,5 л воды

Снять с лимонов кожуру, нарезать полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить густой сироп и соединить его со спиртом и кожурой, непрерывно помешивая. Выдержать один месяц. Затем вторично размешать, профильтровать и хранить в бутылках.

2-й вариант

0,5 л водки, корка 7 лимонов

Для сиропа: 0,5 кг сахара, 0,5 л воды

Нарезать кубиками корку лимонов, залить крепкой водкой или спиртом, разбавленным равным количеством воды, плотно закупорить сосуд и выдержать в тепле 1 сутки. Процедить жидкость и добавить сироп, приготовленный из сахара и воды. Ликер процедить и разлить в бутылки.

Ликер малиновый

1-й вариант

1 л спирта, 1 кг малины, 1 кг сахара, 0,5 л воды

Малину размять и отжать через ткань. Отжатую выжимку промыть водой (250 г), размешать и процедить. Полученную жидкость смешать со спиртом и выдержать 10 дней, затем снова процедить. Сахар растворить в оставшейся воде и влить в процеженную жидкость. Профильтровать ликер, разлить в бутылки, хранить в сухом месте.

2-й вариант

5 л малинового сиропа, 4 л спирта, 10 г лимонной кислоты,

5 шт. гвоздики, 10 л кипяченой воды

К малиновому сиропу долить спирт или водку. Добавить лимонную кислоту, немного гвоздики и все это разбавить кипяченой водой. Посуду со смесью оставить на несколько часов на солнце. Хранить в холодном месте.

3-й вариант

500 г малины, 1 л коньяка

Для сиропа: 500 г сахара, 0,5 л воды

Зрелую малину положить в бутылку с широким горлышком, залить коньяком. Бутылку завязать и выдержать 3–4 недели на

солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в малину. Затем профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ликер, тем он лучше.

4-й вариант

3 кг малины, 500 г сахара, 1 л водки

Сочную малину засыпать в бутыль, залить водкой и поставить на подоконник с солнечной стороны. По истечении 4 дней водку слить, а ягоды процедить через несколько слоев марли. В миску засыпать сахар, залить его 1 стаканом настоянной водки и довести до кипения. Затем понемногу влить в сироп оставшуюся настоянную водку. Еще раз процедить, перелить в большую бутыль, плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 недели. После этого ликер разлить в бутылки.

Ликер мандариновый

250 г спирта, 850 г сахара, 15 мандаринов, 2 лимона, 5–6 гвоздик, немного корицы

Тонко нарезанную корку мандаринов, вместе с коркой лимонов, небольшим количеством корицы и 5–6 гвоздиками, опустить в бутылки и залить чистым спиртом. Через 5–6 недель процедить эту эссенцию и смешать с остывшим сиропом, приготовленным из 850 г сахара.

Ликер «мараскин»

Смешать в равных пропорциях малиновый, вишневый, апельсиновый сиропы. Смесь развести водкой в соотношении 1:1 и дать настояться несколько дней.

Ликер медовый

0,5 л спирта, 0,5 кг меда (лучше всего – липовый, ольховый), по 1 ст. ложке сосновых почек, зверобоя, листа смородины, иван-чая, мелиссы, мяты, листа брусники

Смешать все компоненты, настаивать месяц, затем процедить и разлить в бутылки.

Ликер молочный

300 г водки, 500 г молока или сливок, 6–7 яичных желтков, на кончике ножа ванилин

Жирное молоко или сливки вскипятить и затем остудить, помешивая. Стакан сахара, 6–7 яичных желтков, на кончике ножа ванилин, взбить на гоголь-моголь. Влить в молоко водку (если очень крепкая – разбавить водой до 45–50°) и, медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

Ликер молочно-яичный

1-й вариант

1 стакан водки, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 6 яиц, на кончике ножа ваниль

Закипятить стакан молока, растворить в нем сахар, остудить. Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить стакан водки. Хорошо размешать, вылив жидкость в трехлитровую банку. Взбить и добавить ваниль. Настоять 10 дней.

2-й вариант (ускоренный)

1 стакан водки смешать с баночкой концентрированного молока и 0,5 стакана воды. Смесь поставить на огонь и помешивая довести до первых пузырьков, а затем охладить.

1 стакан сахара взбить с 4 желтками (желтки тщательно отделять от белков). Охлажденную первую смесь смешать с желтково-сахарной смесью с помощью миксера. Ликер можно пить и в таком виде, но можно добавить чайную ложечку хорошего кофе.

Ликер «молния»

1 л красного сухого вина, 0,5 л рома или коньяка, ванилин, 800 г сахара, 10–20 мл вишневой эссенции

В сухое красное вино долить ром (коньяк), добавить ванилин и сахар. Жидкость хорошо взбалтывать до полного растворения сахара. Затем ликер процедить. Можно добавить 10–20 г вишневой эссенции.

Ликер мятный

3 л винного спирта, 2 кг кудрявой мяты, 2 кг перечной мяты, лимонную корку с 4 лимонов, 3 л воды, 2 л сахарного сиропа

Свежие листья кудрявой и перечной мяты тщательно вымыть, добавить к ним лимонные корки, залить винным спиртом и водой. Через 24 часа перегнать на дистилляционном аппарате и добавить к перегону сахарный сироп, подкрасить ликер в зеленый цвет.

Ликер персиковый

1-й вариант

1 л спирта, 1 кг персиков, 1 л сахарного сиропа

Очистить спелые персики, порезать на кусочки и опустить в бутылку, залить спиртом и на 1 месяц выставить на солнце. Процедить и смешать с густым сахарным сиропом, профильтровать, разлить в бутылки и оставить на хранение в лежачем положении.

2-й вариант

1 л спирта или водки, 1 кг персиков, 1 кг сахара, 1–2 гвоздики, 0,5 л воды

Персики промыть и размять. Косточки истолочь и залить 500 мл спирта. Пюре из персиков протереть через сито, смешать с сахаром и выдержать 2 дня. Затем снова протереть через сито и добавить остаток спирта. Полученную массу смешать с залитыми спиртом косточками и добавить измельченную гвоздику. Профильтровать и разлить.

Ликер из персиковых или абрикосовых косточек

3 л водки, 1 кг сахара, 1 л воды, 200–250 г персиковых косточек, 250 г вишневых косточек

Персиковые или абрикосовые косточки растолочь в металлической ступке, смешать с таким же количеством целых вишневых косточек. Настоять в течение трех недель в 3 л водки, взбалтывая каждую неделю. Затем слить настоянную водку, процедить через ткань, смешать с сиропом.

Смесь вновь тщательно профильтровать, разлить в бутылки.

Ликер из пива

1-й вариант

0,5 л пива черного, 0,5 кг сахарной пудры, 150 г винного

спирта, 10 г шоколадной эссенции

В черном пиве растворить сахарную пудру. Добавить винный спирт и шоколадную эссенцию. Смесь хорошо размешать и процедить через марлю. Ликер разлить в бутылки. Он готов к употреблению.

2-й вариант

0,5 л пива, 500 г сахара, 4 ч. ложки растворимого натурального кофе, 0,5 л водки, щепотка ванилина

Пиво вылить в кастрюльку, добавить сахар, кофе, специи, подогреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать, снять с огня. Процедить через марлю, разлить по бутылкам. Дать выстояться сутки.

Ликер розовый

1-й вариант

125 г розовых лепестков, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка, 250 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки корицы

Лепестки залить водой и оставить на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процедить через марлю и долить коньяк. Добавить корицу, сахар и оставить на 14 дней. Отфильтровать и разлить в маленькие бутылочки.

2-й вариант

2 стакана розовых лепестков, 0,5 л водки, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара

Собрать только что распустившиеся бутоны розы (или шиповника), срезать лепестки (2 стакана), сложить в бутылку, залить водкой так, чтобы она только покрывала лепестки, и поставить на 3 дня на солнце. Настой слить, лепестки снова залить водкой, повторяя так 3 раза. Все настои соединить вместе, добавить сахар, воду, дать сахару раствориться.

Ликер рябиновый

Сначала устранить горький вкус ягод (замочить их в 1 % уксусной кислоте), затем ягоды тщательно промыть водой и отпрессовать сок. Его затем пастеризуют и разливают в стерильные банки, которые закатывают и ставят в прохладное место или закрывают капроновыми крышками и хранят в холодильнике. Второй этап приготовления этого ликера состоит в

приготовлении водки, получаемой перегонкой тех же рябиновых выжимок. Затем смешать рябиновый сок с плодовой водкой в пропорции 1:1 и на каждый литр полученной жидкости добавить 2 кг сахара. Выдержать 5–6 дней, ежедневно взбалтывая сосуд с ликером, чтобы растворялся сахар. Затем процедить и разлить в бутылки.

Ликер финиковый

500 г сухих фиников, 1 л спирта, 1 л воды, 1 кг сахара

Финики истолочь вместе с косточками, залить частью спирта и 0,5 л воды и выдержать на солнце 10 дней. Процедить и протереть через сито, затем добавить сахарный сироп (0,5 л воды и 1 кг сахара) и оставшуюся часть спирта. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

Ликер черноплоднорябиновый

1-й вариант

200 ягод, 180 листьев вишни размять в кастрюле. Залить 1 л сырой воды. Кипятить 5 минут. Отжать. Добавить 700 г сахара и 2 десертных ложки лимонной кислоты. Довести до кипения. Остудить. Добавить 400 мл спирта или 0,5 л водки.

2-й вариант

1 кг ягод поместить в 5-литровую банку, залить негорячим сиропом (800 г сахара на 1 л воды), завязать марлей и настаивать 2–3 месяца.

Ликер из сливовых косточек

1 л водки или спирта, 250 г сливовых сухих косточек, 1 кг сахара, 0,5 л воды

Сливовые косточки хорошо промыть и высушить. Затем положить их в бутылку, залить спиртом и выдержать в течение 1 месяца. Профильтровать и смешать фильтрат с сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды. Сироп должен быть густым. Его следует вливать в смесь очень медленно. Полученный ликер разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом месте.

Ликер из красной смородины

1,5 кг красной смородины, 1,5 л водки, 4–5 листьев красной смородины

Для сиропа: 800 г сахара, 2 стакана воды

Промыть смородину и отделить ягоды. Всыпать в бутылку вместе с листьями и залить водкой. Закупорить бутылку и выдержать на солнце 5–6 недель. Выделившийся сок процедить и добавить приготовленный из сахара и воды густой сироп. Ликер профильтровать, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Ликер из черной смородины

1-й вариант

1 л спирта или коньяка, 1 кг черной смородины, 500 г сахара, листья смородины, 0,25 л воды

Смородину перебрать, промыть, размять в глубокой посуде, добавить несколько листьев кустарника смородины и залить спиртом. Выдержать 1 неделю и затем процедить. Из сахара и воды сварить сироп и смешать его с процеженным соком. Готовый ликер разлить в бутылки.

2-й вариант

1 кг черной смородины, 0,75 кг сахара, 1 л водки

Перебрать ягоды спелой черной смородины и всыпать в бутылку или банку с сахаром. Через 1,5–2 месяца процедить выделившийся сок и добавить крепкой водки или спирта. Ликер процедить и разлить в бутылки.

Ликер «черная иоганна»

1 кг черной смородины, 400 г сахара, 1 л водки, 5–6 гвоздик

Смородину прокрутить через мясорубку, поместить в бутыль, добавить гвоздику, влить водку. Бутыль поставить на солнце и выдержать около 6 недель. Затем процедить через марлю. В полученную жидкость добавить сахар и разлить по бутылкам. Время от времени бутылки встряхивать. Когда сахар растает, ликер готов к употреблению.

Ликер терновый

1 кг терна, 1 л водки, 5 гвоздик, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, корица по вкусу

Для сиропа: 500 г сахара, 0,3 л воды

Ягоды терна очистить, раздавить, вынуть 5 косточек и разбить их. Сложить все в бутыль, залить водкой, добавить специи и настаивать 10 дней, закрыв бутыль бродильной пробкой. Потом все процедить через полотно, добавить охлажденный сироп, размешать и настаивать 1 день, затем перелить в бутылки и укупорить. Ликер должен быть прозрачного красного цвета.

Ликер домашний французский

1 бутылка белого десертного вина, 1 апельсин или 1 лимон, 100 г сахара

Взять бутылку (0,5 л) белого вина или белого портвейна, корочку одного апельсина или лимона и уварить с сахаром до половины первоначального объема. Полученную массу остудить, влить в бутылку и плотно закупорить.

Французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом. Его с успехом можно использовать для приготовления смешанных напитков, где применяется апельсиновый или лимонный ликер. Особенно вкусны грог или чай с французским ликером. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

Ликер чайный

1 л крепкой водки, 20–30 г лимонной цедры, 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/8 ч. ложки кориандра, 1/8 ч. ложки имбиря, 1/2 ч. ложки перца душистого (горошек), 3 ч. ложки чая высших сортов, 200 мл воды, сахарный сироп

Взять свежей лимонной цедры, прибавить 2 ч. ложки пряной смеси, добавить крепкого чайного настоя (3 ч. ложки чая высших сортов настоять 10 минут в 200 мл горячей воды), залить крепкой водкой и настаивать в течение 6 недель. Затем добавить сахарный сироп, размешать и дать настояться 2–3 дня. После этого ликер готов к употреблению, его можно добавлять в чай для получения ароматного напитка.

Ликер черешневый

1-й вариант

1 кг черешни, 1 л коньяка или спирта, 1 л сиропа

Промыть ягоды, удалить косточки и плодоножки. Сложить черешню в банки и залить коньяком или спиртом, пока не покроются все ягоды. Оставить постоять 8– 15 дней, время от времени размешивая. Затем отпрессовать сок из ягод и размешать его с сиропом. Профильтровать и разлить в бутылки. Сохранять в холодном месте.

2-й вариант

1,5 л спирта или коньяка, 1 кг черешни, 1 кг сахара

Промыть черешни, удалить плодоножки и истолочь вместе с косточками. Содержимое всыпать в бутылку, засыпать сахаром и хорошо размешать. В таком виде выдержать на солнце 10 дней, помешивая каждый день, затем пропустить через пресс. Жидкость профильтровать и смешать со спиртом. Полученный ликер разлить в бутылки.

Ликер черничный

1-й вариант

1 л черничного сока, 1 л рома, 1 л сахарного пряного сиропа, гвоздика и корица – по вкусу

Из вымытых ягод отпрессовать сок и процедить его. Смешать сок с ромом и сахарным пряным сиропом. В почти готовый горячий сироп добавить немного гвоздики и корицы и выдержать на небольшом огне 5 минут, снять с огня и еще дать сиропу настояться и остыть. Букет рома, гвоздики и корицы в известной степени дополняет слабый собственный аромат сока ягод черники и придает ликеру тонкий пуншевый характер.

2-й вариант

0,75 л спирта, 2 кг черники, цедра 0,5 апельсина, 250 г сахара, щепотка корицы, 2 шт. гвоздики, 1 л воды

Чернику перебрать, положить в фарфоровую посуду и выдержать 3 дня. Затем размять, протереть через сито и полученный сок смешать с равным количеством воды. Добавить корицу, гвоздику, апельсиновую цедру и проварить в течение 30 минут. В отдельной посуде сварить сироп. После 10-минутной варки в горячий сироп влить сок, полученный из черники, размешать, охладить и добавить спирт. Готовый ликер хранить в закупоренных бутылках.

Ликер шоколадный

500 мл спирта, 100 г сахара, 150 г шоколада, 1 стакан воды

Измельченный шоколад высыпать в спирт и выдержать

1 неделю во влажном месте. Сварить сироп из сахара и воды, охладить, смешать со спиртом и процедить через ткань. Готовый ликер налить в бутылки, закупорить.

Ликер яблочный

1-й вариант

Протереть 25 штук крупных спелых яблок, залить их спиртом и держать на солнце в течение месяца, процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранять в лежачем положении.

2-й вариант

900 мл водки или спирта, 1 кг яблок, 1,25 кг сахара, 1 орех мускатный, 0,25 л воды

Яблоки промыть и натереть на терке. Смешать с частями воды и спирта и выдержать 10 дней. Затем протереть через сито и профильтровать. Из сахара и оставшейся воды сварить густой сироп, влить его в профильтрованную жидкость, добавить измельченный мускатный орех и остальное количество спирта. Разлить в бутылки, хранить в темном месте.

Ликер из яблочной кожуры

200 г спирта или водки, кожура 2–3 яблок, 200 г сиропа

Нарезать кожуру яблок на мелкие кусочки и сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом или водкой. Закрыть бутылку. Через некоторое время, как только жидкость приобретет аромат яблок, процедить ее, долить сахарный сироп желаемой густоты по вкусу. Никаких специй не требуется – яблочный аромат сохраняется полностью.

Ликер яичный

1-й вариант

500 г коньяка, 8 яиц, 200 г сахара, 1 пакетик ванили

Аккуратно отделить от белков 8 яичных желтков, положить в

фаянсовую миску, всыпать сахар и пакетик ванили. Тщательно растереть всю массу, чтобы она стала однородной, перелить в бутылку и добавить коньяк. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.

2-й вариант

150 г спирта, 6 яиц, 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили, 2 банки сгущенного молока

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой, ванилью и

2 банками сгущенного молока. Все это растереть до однородной массы и залить спиртом. Как и в первом случае ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

3-й вариант

300 мл спирта 96 %-ного, 6 яиц (желтки), 300 г сахарной пудры, 400 мл холодного кипяченого молока, палочка ванили

Ванильную палочку вымачивать 8 суток в спирте, желтки, сахарную пудру взбить в пену, добавить кипяченого холодного молока и перемешать со спиртом (ваниль вынуть). Ликер разлить в бутылки, плотно закупорить и употреблять через 1–2 месяца.

4-й вариант

125 мл спирта 96 %-ного, 1 л молока, 200 г сахарной пудры, ванилин (порошок), 2 яйца (желтки)

В глубокой посуде смешать сахар, ванилин и желтки с охлажденным молоком. Поставить на водяную баню и взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет. Полученную смесь охладить и добавить спирт. Хранить в закупоренных бутылках.

Рецепты ратафий для домашнего приготовления

Ратафия «садовый букет»

На 2–3 л водки: 1 кг вишен без косточек, 0,5 кг малины,

0,5 кг красной смородины, 2,5 кг сахара, по 3–4 г корицы и гвоздики

Ягоды потолочь, дать постоять 5–6 ч, отжать сок (сок можно получить и при помощи соковыжималки). В сок всыпать сахар и оставить до полного растворения. После этого смешать сок с водкой, добавить корицу, гвоздику. Смесь разлить в бутылки, закупорить и настаивать на солнце около месяца, взбалтывая каждые 2–3 дня. Настойку процедить и хранить на холоде.

Ратафия из липового цвета

1 л спирта, 100 г липовых цветков Для сиропа: 400 г меда, 1 л воды

Набрать липовых цветков во время цветения, удалить стебли и листья, положить в бутыль и залить очищенным спиртом, добавить медового сиропа, закрыть плотной крышкой и настаивать в течение 3 недель. Затем процедить и хранить в прохладном месте.

Ратафия из можжевеловых ягод

1 л крепкой водки, 40 г спелых ягод можжевельника, 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/8 ч. ложки кориандра, 1/8 ч. ложки имбиря, 1/2 ч. ложки перца душистого (горошек), 200 мл сахарного сиропа

Взять отобранных спелых ягод можжевельника, прибавить 2 ч. ложки пряной смеси и 200 мл сахарного сиропа, залить крепкой водкой и настаивать 4–5 недель в теплом месте. Затем процедить, отфильтровать и оставить для хранения. Ратафия чем дольше стоит, тем лучше ее вкус и аромат.

Ратафия из винограда

1 л спирта, 2 кг мускатного винограда, 2 ч. ложки пряной смеси, составленной из 3 ч. корицы, 2 ч. бадьяна, 1/4 ч. гвоздики, 1/2 ч. мускатного ореха, 4 ч. лимонной цедры, 1/2 ч. имбиря, 1/2 ч. аниса; сахарный сироп

Взять мускатного винограда, раздробить ягоды и поместить в бутыль. Залить спиртом, положить пряности и настаивать в теплом месте 6–8 дней, постоянно размешивая содержимое бутыли. Затем процедить и отфильтровать через суконный фильтр, подсластить по вкусу и разлить по бутылкам.

Ратафия лимонная

1 л спирта, корка 5 лимонов, 500 г сахара, 0,5 л воды

Снять с лимонов кожуру, нарезать полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить сироп и соединить его со спиртом и кожурой, непрерывно помешивая. Выдержать один месяц. Затем вторично размешать, профильтровать и хранить в бутылках.

Ратафия вишневая

2 кг вишни, 500 г сахара, 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, листья вишневые (6 шт.), 0,75 л водки, корица, орех мускатный по вкусу

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки; всыпать в бутылки с широким горлом или стеклянные банки и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, корицу, мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4–5 недель процедить ратафию и разлить в бутылки.

Ратафия смородиновая

1 кг черной смородины, 250 г сахара, 1 л водки

Перебрать ягоды спелой черной смородины и всыпать в бутылку или банку с сахаром. Через 1,5–2 месяца процедить выделившийся сок и добавить крепкой водки или спирта. Ратафию процедить и разлить в бутылки.

Ратафия малиновая

500 г малины, 1 л коньяка

Для сиропа: 200 г сахара, 0,5 л воды

Зрелую малину положить в бутылку с широким горлышком, залить коньяком. Бутылку завязать и выдержать 3–4 недели на солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в малину. Затем профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ратафия, тем она лучше.

Домашние ароматизированные водки и настойки

Приготовление настоек и ароматизация водок в домашних условиях

Настойки приготавливают путем холодного настаивания различных пряностей и специй на водке или спирте. В процессе настаивания спиртовой раствор насыщается ароматическими веществами и при этом также изменяется вкус напитка.

Для приготовления настоек используют свежие или высушенные растения, которые затем выдерживают в спиртовом растворе до тех пор, пока все эфирные масла и биологически активные вещества из растений растворятся. При настаивании сырье периодически сцеживают, а затем раствор снова наливают и взбалтывают.

Длительность приготовления настоек зависит от вида сырья и температурного режима, длительность настаивания обычно находится в пределах 3–5 недель. При повышении температуры до 50–60 °С длительность настаивания некоторых видов сырья сокращается до 5–8 дней. Это обстоятельство используют для приготовления скороспелых настоек.

Бывают горькие и сладкие настойки. При изготовлении горьких настоек спирт настаивают на травах, листьях, цветах, плодах и кореньях лекарственных и ароматических растений. Кроме того, в горькие настойки добавляют различные пряности. Все горькие настойки имеют одну общую вкусовую особенность: им свойственен нерезкий, приятный привкус горечи, который в зависимости от разновидности изделий выдержан более или менее сильно.

Горькие настойки, обладая тонизирующими свойствами, возбуждают аппетит, поэтому их используют к острым закускам перед обедом или ужином.

Сладкие настойки вырабатываются из спиртованных натуральных соков фруктов и ягод, иногда пряных трав. Они содержат от 20 до 24 % спирта и до 32 % сахара. Вкус и аромат натуральных плодов и ягодных соков хорошо сохранены в этих изделиях. Значительное количество сахара в сочетании с натуральной кислотой плодов также благоприятно сказывается на вкусовых качествах этих напитков.

Готовые горькие настойки обычно просто процеживают, фильтруют и разливают в бутылки, а сладкие после

процеживания еще и подслащивают. Для этого в них добавляют сахарный сироп. Иногда сахар добавляется непосредственно в настаиваемый спиртовой раствор, который выдерживается до полного его растворения. После укупорки бутылки со сладкой настойкой должны некоторое время постоять – настойка от этого станет намного вкуснее.

Приобретенные в магазине или приготовленные в домашних условиях водки также можно настаивать на различных пряностях и травах – ароматизировать. Это не только улучшит вкус и аромат водки, но и, в зависимости от используемого для настаивания сырья, может придать ей лечебные свойства.

Рецепты горьких настоек для домашнего приготовления

Настойка анисовая

1 л водки, 1 н. ложка аниса

Семена аниса завернуть в мешочек из марли, завязать, положить в бутылку, залить водкой и настаивать несколько дней. Семена аниса содержат эфирное масло, улучшающее пищеварение и обладающее дезинфицирующим свойством. Анисовая водка пользовалась на Руси большой любовью.

Настойка грейпфрутовая

1 грейпфрут, 0,5 л водки или спирта

Грейпфрут очистить, нарезать кожуру и мякоть. Затем все это положить в сосуд и соответственно залить водкой или спиртом. Поставить настаиваться – чем дольше, тем напиток будет вкуснее. Процедить, профильтровать и укупорить в бутылки.

Настойка калгановая

Выкопанные корни калгана хорошо промыть и высушить. Затем отварить, отвар процедить, охладить и развести спиртом до крепости 30–40°, или 2–3 корешка положить в бутылку, залить водкой и настаивать 10–15 дней.

Настойка «лечебная»

0,5 л водки, 10 г прополиса, 1 ч. ложка липового цвета, 50 г

очищенного от косточек чернослива, 1 ч. ложка чабреца, 1 ч. ложка мяты

Сушеный чернослив мелко нарезать, смешать с липовым цветом, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого настойку процедить, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение 1 месяца.

Настойка лимонная

1 л крепкой водки, 80—100 г толченой лимонной цедры, 10 г поваренной соли, 5–6 горошин черного перца

Специи всыпать в бутыль и залить 1 л крепкой водки. Настаивать 6 недель, периодически взбалтывая содержимое. Затем процедить, отфильтровать через матерчатый фильтр и хранить в плотно закрытых бутылках.

Настойка «охотничья»

1 л крепкой водки, 30–40 г можжевеловых ягод, 2 г черного молотого перца, 50 г укропных семян, 10–12 г поваренной соли, 40 г хрена

В водку добавить остальные компоненты. Настаивать в течение двух недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

Настойка перцовая

1 л очищенной водки, 20 г черного перца, 3–5 г душистого перца, 2–3 капли кардамонового масла

В водку добавить остальные компоненты. Настаивать в течение 2 недель, затем процедить и отфильтровать.

Настойка полынная

1 л крепкой водки, 100 г семян аниса, 30 г сахара, свежие верхушки молодой полыни

В бутыль положить свежих верхушек молодой полыни, заполнив 1/4 объема, добавить семян аниса и залить крепкой водкой. Настаивать в течение 2–3 недель в теплом месте. Затем процедить и при желании немного подсластить.

Настойка «рыбацкая»

1 л очищенной водки, 3–4 зубка чеснока, 1,5–2 г молотого перца, 10 г поваренной соли, 4–5 г растертых лавровых листьев и 30 г сахара

Чеснок измельчить, добавить молотый перец, соль, сахар и лавровый лист. Залить все водкой и настаивать 4–5 дней, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать через суконный фильтр.

Настойка рябиновая

Отобрать крупную лесную рябину, собранную после заморозков, отделить стебли, промыть в холодной воде и просушить. Потом рассыпать на противень и слегка просушить в духовом шкафу. Ягоды ссыпать в бутыль, заполнив на 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой. Настаивать до 3 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое, затем процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

Настойка «целебная»

1 л водки, 30–40 г корня калгана, по 10–15 г семян укропа и аниса, 2–3 г имбиря

Пряности залить крепкой водкой. Настаивать в теплом месте 2–3 недели, затем процедить и отфильтровать.

Настойка цитрусовая

1 л водки, цедра 2 лимонов, апельсинов или 4 мандаринов, несколько капель сока плодов

С апельсинов, мандаринов или лимонов срезать тонкий окрашенный слой, цедру (без белого подкоркового слоя, придающего напиткам горечь) залить водкой. Можно использовать и сушеную цедру. В настойку отжать несколько капель сока. Полученный напиток имеет прекрасный аромат благодаря эфирным маслам, содержащимся в цедре.

Настойка черносмородиновая

1-й вариант

В бутылку положить хорошо промытые молодые листья и почки черной смородины примерно на 1/4 объема, залить водкой и настаивать 3–4 недели. Процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

2-й вариант

1 л водки, 45–60 г свежих зеленых листьев черной смородины

Настаивать 5–7 дней в темном месте. Процедить через 4 слоя марли. Дать отстояться 1–2 дня. Повторно процедить.

Настойка рябиновая

Молодые веточки рябины очистить от коры и поломать на мелкие кусочки. Они придают водке особый аромат. Затем в бутылку вместе с веточками положить очищенные от плодоножек плоды зрелой, прихваченной морозом рябины. Смесь залить водкой и настаивать несколько дней. Веточки и ягоды можно настаивать порознь.

Настойка «хреновинка»

На 1 л водки: 100 г корня хрена, 2 сладких (болгарских) перца, 1 слабожгучий перец

Корень помыть щеточкой, порезать «лапшой». Перец почистить и порезать тонкими кружками. Семена не выбрасывать, а положить вместе с хреном и перцем в стеклянную банку и залить водкой. Поставить в темное прохладное место. Через 2 недели настой слить, процедить и перелить в бутылку. Пить сильно охлажденным. Это возбуждающее аппетит средство. Хорошо помогает при простуде.

Рецепты сладких настоек для домашнего приготовления

Настойка абрикосовая

0,5 л водки, 1 стакан абрикосов

Несколько косточек вынуть и разбить, остальные абрикосы оставить целыми. Залить водкой и поставить на 1 месяц в теплое темное место настаиваться.

Настойка айвовая

8 стаканов сока айвы, 8 стаканов водки, пучок ржаной соломы, по 50 г сахара и ванильного сахара

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень

мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. Смешать полученный сок с водкой. Добавить сахара обыкновенного и ванильного. Слить в бутыль, настаивать неделю. Профильтровать.

Настойка апельсиновая

2 л водки, 1 л воды, сахар по вкусу, корки 4–5 апельсинов

Сварить сироп из сахара-рафинада и 1 л воды. Смешать с водкой. Слить в бутыль и добавить апельсиновые корки. Поставить в тень на 3–4 дня. Профильтровать. Разлить по бутылкам.

Настойка гвоздичная

1 л водки, 1 л воды, 400–600 г сахара и 4–6 г гвоздики

Бутоны гвоздики залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

Настойка земляничная

1 кг земляники, 1 кг сахара, 300 г водки

Землянику (клубнику) перетереть с сахаром, добавить водку.

Настойка кардамоновая

1 л водки, 1 л воды, 400–600 г сахара и 4–6 г семян кардамона

Семена кардамона залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

Настойка клюквенная

1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 1 бутылка водки

Клюкву истолочь вместе с сахаром, залить водкой. Настаивать 2 недели (можно больше, чем дольше стоит, тем вкуснее). Процедить.

Настойка крыжовенная

1-й вариант

1 л водки, 1 л кипяченой воды, 1 кг крыжовника, сахар по вкусу

Крыжовник залить водкой и кипяченой водой. Держать, помешивая, на солнце 2 недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на солнце, далее – в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в бутылки. Закупорить, и хранить в холоде. Пить можно через 3 недели.

2-й вариант

Засыпать в бутыль на 4/5 объема крыжовник и залить водкой. Дать настояться 4 месяца. Затем нарезать ржаной хлеб, намазать его густым сиропом, подсушить на решете и положить в бутыль, плотно закрыть. Дать еще постоять 4 месяца в темном месте. Потом процедить и разлить по бутылкам.

Настойка лимонная

1 л водки, 1 л воды, 400–600 г сахара, цедра двух лимонов

Срезать цедру с лимонов и высушить. Сухую цедру залить водкой, настаивать несколько дней, процедить. Затем добавить воду, сахар и еще раз настоять.

Настойка мятная

1 л водки, 100 г перечной мяты, 40 г укропного семени, 12–15 г можжевеловых ягод, 3–5 г корицы, сахарный сироп

Пряности залить водкой и настаивать в течение 2 недель. Потом процедить и подсластить по вкусу.

Настойка облепиховая

Ягоды облепихи провернуть через мясорубку (можно использовать жом, оставшийся от выпрессовывания облепихового сока для приготовления желе или джема), залить водкой или разбавленным водой спиртом. Водка должна покрыть сырье, но не намного. Настаивать в течение 3–4 недель (можно и дольше), процедить, отжать, отфильтровать через сложенное вчетверо полотно и подсластить сахарным сиропом (1,5 стакана сахара на 1 стакан воды) по вкусу.

Настойка «осень»

500 г рябины, 1 кг ароматных спелых яблок (ранет), 300 г

сахара, 1,5 л водки

Рябину (собранную после заморозков) тщательно вымыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и отделить ягоды от стебельков. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Заложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром. Залить водкой так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрыть марлей и оставить стоять при комнатной температуре на 2–3 месяца до обесцвечивания ягод. Настойку профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном и прохладном месте.

Пенная настойка

1 л водки, 50 г ягод можжевельника, корка 2 лимонов, 1 ст. ложка имбиря, 1 ст. ложка сахара

Настоять водку 2 недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней – на корках двух лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. Оставить стоять 2 недели на солнце. Процедить, разлить по бутылкам, хранить в холодном месте. Пить можно через полгода.

Настойка рябиновая

1 стакан рябины, 0,5 л водки, 1 ст. ложка меда, около 1 ст. ложки дубового луба

Стакан отборных ягод залить бутылкой водки. Туда же добавить столовую ложку меда и немного, тоже около столовой ложки, дубового луба – это та часть коры, которая прилегает к древесине. Для этого достаточно срезать и очистить одну веточку. Укупорить все как следует, и оставить настаиваться несколько месяцев.

Настойка из фруктовых сиропов

Проще всего взять готовый сироп (яблочный, черноплодно-рябиновый, лимонный или другой) и добавить к нему водку или спирт. Содержание сахара в таких сиропах 60–65 %, а в сладких настойках от 8 до 30 %. Соответственно добавляют к сиропу и водку: от 100 до 300 мл на 1 л сиропа.

Настойка из сочных ягод

В бутылку или банку насыпать сочные ягоды (клубнику,

малину, землянику, черную смородину и др.), пересыпать их сахаром. Содержимое посуды уплотнить встряхиванием. Ягоды должны быть полностью покрыты сахаром. Посуду с ягодами поставить на солнце. Когда через 1–2 дня ягоды дадут сок, его надо слить, а в посуду с оставшимися ягодами добавить сахар. Так делать 3–4 раза. В собранный сок добавить от 100 до 200 мл водки на 1 л сока. Сахара брать в общей сложности 1–1,5 кг на 1 кг ягод.

Настойка тминная

1 л водки, 1 л воды, 400–600 г сахара и 4–6 г тмина

Семена тмина залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

Настойка цитрусовая

0,5 л водки, сухие корки 4–5 мандаринов, или 2–3 апельсинов, или 3–4 лимонов, 2 кусочка сахара

Корочки положить в банку и залить водкой, добавить сахар и оставить при комнатной температуре на 12–15 дней.

Спотыкач

0,5 л водки, по 5 г корицы, гвоздики, шафрана, 10 г мускатного ореха, 20 г ванили, 2 стакана сахара

Водку 2 недели настаивать на специях, ежедневно взбалтывая. Затем процедить и сварить с сахаром. Профильтровать через ткань или вату.

Спотыкач из акации

750 г спирта, 100 г цветков акации, 300 г сахара

100 г цветов акации, которые только-только распустились пересыпать сахаром. Накрыть салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито и промыть сквозь сито 2 стаканами чистой воды, добавить 3 стакана спирта, перемешать так, чтобы сахар весь растворился, разлить в бутылки.

Спотыкач из аниса

50 г аниса, 1,5 л водки, 2 кг сахара, 3 л воды, по 1 г кориандра, корицы, гвоздики; 10 г цедры апельсина

Промытый, высушенный, растертый свежий анис залить водкой (50°), настоять и процедить. Горячий сироп смешать с анисовой настойкой, вылить в бутыль, добавить кориандр, корицу, гвоздику, цедру апельсиновую. Настойку ежедневно взбалтывать. Через 4 суток процедить, разлить в бутылки и укупорить. Спотыкач считается готовым через 6 месяцев.

Спотыкач из кофе

6 ст. ложек кофе молотого, 1,5 л воды, 2–3 стакана сахара кускового, 2 стакана водки, ванилин

Молотый кофе настоять в холодной воде в течение суток, процедить, добавить ванилин, сварить и снова процедить. В полученный настой положить 2–3 стакана кускового сахара и варить на слабом огне. Сняв с огня, постепенно влить 2 стакана водки, потом снова варить до тех пор, пока не появится пар. Охладить, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в холодном месте.

Спотыкач из лимона

10 лимонов, по 10 г кориандра и гвоздики, 1,5 л водки, 1,2 кг сахара, 4 стакана воды

Лимон вместе с цедрой мелко нарезать, смешать с толчеными пряностями, залить водой и настоять неделю. Сварить сироп, влить в него процеженную настойку, размешать, профильтровать через вату и разлить в бутылки.

Спотыкач из мяты

1 л водки, 100 г сахара, листья мяты

Пригоршню листьев молодой свежей мяты залить водкой, поставить на солнце, выдержать так неделю. Сварить густой сироп из 100 г сахара, процедить настойку, влить в сироп, перемешать и еще раз процедить.

Спотыкач из орехов

500 г грецких орехов, 800 г водки, 400 г сахара, 20 вишневых или 10 персиковых косточек, 3 гвоздички, 0,5 г корицы

Недозрелые грецкие орехи разрезать на 4 части, залить

водкой, настоять в течение месяца на солнце, процедить; растворить в настойке сахар, добавить косточки, гвоздику, корицу; размешать, настоять в течение недели, ежедневно взбалтывая. Разлить в бутылки.

Спотыкач из роз

750 г спирта, 100 г бутонов роз, 300 г сахара

100 г цветущих бутонов роз пересыпать послойно сахаром. Накрыть салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито и промыть сквозь сито 2 стаканами чистой воды, добавить 3 стакана спирта, перемешать так, чтобы сахар весь растворился и разлить в бутылки.

Спотыкач из черной смородины

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 750 мл водки, 3,5 стакана воды

Смородину перебрать, помыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь. Выложить мезгу и сок в полотняный мешочек и выжать сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пенку. В готовый сироп влить сок и еще раз вскипятить. Снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть.

После этого остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом месте.

Спотыкач из ягод

1 кг клюквы (малины), 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750 г водки, ванилин

Ягоды перебрать, помыть, размять ложкой, положить в мешочек и дать стечь соку. Сварить густой сироп, влить в него сок, довести до кипения, снять с огня, добавить водку, настаивавшуюся в течение 2 дней на ванилине, и хорошо размешать. Затем поставить на небольшой огонь, все время помешивая, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

Рецепты ароматизированных водок домашнего приготовления

Листовка

1 л водки, 8—12 ст. ложек почек и листочков черной смородины

Ранней весной, когда набухают почки и появляются маленькие, едва заметные листочки – собрать почки с листочками черной смородины. Почки и листочки залить водкой (40°) и настаивать на солнце. Водка приобретает красивый темно-зеленый цвет. Жидкость слить с осадка и профильтровать через ткань. Листовку разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погребе или ином прохладном месте. Чем дольше она стоит – тем лучше становится ее вкус.

Водка мандариновая

1 бутылка водки, 2 мандарина средней величины

Помыть и обтереть плоды, срезать только оранжевую кожицу, исключая совершенно присутствие белой кожицы. Настаивать в теплом месте, потом профильтровать обычным способом.

Московская водка

1,2 л водки, 50 г смеси равных по весу частей перечной мяты, шалфея, калгана и имбиря

Водку настоять на пряной смеси. Через месяц процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Перцовка

1-й вариант

600 г спирта, 125–325 г сахара, 0,5 г перцовой эссенции, 450–600 г воды

Смешать спирт с водой и сиропом из 125–325 г сахара (на свой вкус). Затем перцовую эссенцию развести спиртом и добавить в водку, хорошо взболтать и процедить.

2-й вариант

0,8 л водки, 30 г черного перца в зернах

Смесь настаивать 2 недели, потом процедить и употреблять.

Водка пикантная

1 л водки, 2 апельсина (корки), гвоздика, 1 стакан вишневого сока

1 л водки настоять в корках двух апельсинов и нескольких гвоздиках 2 недели в тени. Долить стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

Полынная водка

12,3 л водки, 2,1 кг сахарного сиропа, спиртовая вытяжка из 205 г полыни, 28,5 г девясильного корня, 12,9 г кудрявой мяты, по 25,8 г шалфея, соли, ромашки; по 12,9 г тмина, майорана, корицы; 21,5 г имбиря

Этот рецепт рассчитан на людей точных и аккуратных. Взять смесь трав и специй, смешать с водкой, развести сахарным сиропом, настоять 1 неделю и процедить.

Водка «праздничная»

1 л водки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка лимонной кислоты

В водку добавить соду и лимонную кислоту, хорошо размешать.

Сосновая водка

1 л водки, 1 стакан сосновых шишек, 80 г карамели или сахара

Эту водку еще называют «иголка». Залить водкой (40°) молодые сосновые шишечки (незрелые, мягкие, зеленого цвета) и настаивать 2 недели. Настой слить, отжать, подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром).

Водка чайная

1 л водки, 4 ст. ложки чая, 50–70 г карамели.

Черный байховый чай настоять 3 часа в спирте или водке, процедить. Если это спирт, его необходимо развести до крепости 40°. Затем поджарить сахар на сковороде до образования карамели, измельчить, добавить в водку.

Рецепты старинных настоек и водок

В старину настойки и ароматизированные водки, как и в наше время, делали из фруктов, ягод, аниса, гвоздики и других пряно-пищевых продуктов, заливая их спиртом или водкой.

Иногда, для того чтобы они лучше настаивались, посуду с ними ставили в печь, откуда и появились названия варенух, запеканок и т. п.

Старка

1-й вариант

3 л водки, 1 лимон, 1/3 мускатного ореха, 2 ст. ложки сахара, 12 зерен кофе, 40 г измельченной дубовой коры, на кончике ножа ванилин

Лимон разрезать на 4 части, вынуть зерна, натереть 1/3 мускатного ореха, добавить сахар, зерна кофе, измельченную дубовую кору, ванилин. Залить все водкой и настаивать 10 дней, затем процедить.

2-й вариант

В 0,5 л водки добавить 5 капель аммониака (аммонийная соль используется в медицине) и хорошо размешать.

Мокруха

1 л водки, 8—10 гвоздичек, цедра 2 апельсинов, 250 г вишневого сока

Водку настаивать в тени в течение 2 недель на цедре апельсинов и гвоздичках. После этого добавить вишневый сок. Если настойка будет очень крепкая, то можно добавить еще сока. Хорошо перемешав, отфильтровать и хранить в запечатанных бутылках не менее полугода.

Запеканка

1-й вариант

1 л водки, 10 г имбиря, 10 г стручкового горького перца, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 10 г лимонной цедры, 5 г мускатного ореха, 5 г кардамона

Все компоненты смешать в кастрюле, накрыть крышкой, которую надо крепко привязать к ушкам кастрюли и обмазать пресным тестом, чтобы не проходил воздух, сверху положить какой-нибудь груз и поставить в духовку или в горячую печь на 12 часов. После этого кастрюлю охладить, разлить запеканку в бутылки и укупорить пробками.

2-й вариант

4,92 л водки, 51,6 г корицы, 17,2 г бадьяна, 21,5 г кардамона, 21,5 г мускатного ореха или цвета, лимонные корки, сахар

Взять простую водку, настоять на лимонных корках, налить в бутыль из толстого стекла. Все пряности растолочь, а орехи растереть на терке, и все это положить в бутыль с водкой, обмазать бутыль ржаным тестом на 3 пальца и поставить в вольный дух в духовку на ночь, а утром вынимать бутыль; и так повторять четыре раза. После этого вскрыть бутыль и подсластить содержимое: на 1,23 л – 410 г сахара. Затем придать ей нужный цвет (см. ниже «Подкрашивание водок и настоек»).

Варенуха

1 л водки, 40 г сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива, по 1 г имбиря, корицы и гвоздики; по 0,5 г душистого перца и лаврового листа; 250 г меда

Промытые яблоки, вишни, груши и сливы положить в отдельные кастрюльки, залить водкой и настаивать 5–6 часов. Затем все слить в одну эмалированную или керамическую посуду, добавить мед, имбирь, корицу, гвоздику, душистый перец, лавровый лист, накрыть крышкой, замазать пресным тестом, сверху положить небольшой груз и поставить в печь или духовку на 10–12 часов при температуре 90—100°. После этого варенуху процедить и подать горячей.

Настойка вишневая

Бутыль наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на 1,5 месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закупорить. Пить можно через год.

Вишневка

Половину вишен очистить от косточек. Вишни насыпать в бутыль на 1/4 ее объема, залить крепкой водкой и поставить в печь на 3–4 недели. После этого жидкость перелить в другую бутыль, добавить сахара из расчета 300 г на 1 л жидкости, укупорить и поместить в теплое место, чтобы сахар растаял. Для того, чтобы вишневка была слаще, сахара надо взять вдвое больше, сварить из него густой сироп и, пока он горячий, понемногу развести им вишневку. Охлажденный напиток

профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода. Чем вишневка старее, тем вкуснее.

Кантабас

Почки черной смородины насыпать в бутылку до половины и залить водкой. Обвязав шейку бутылки марлей, поставить ее на солнце и выдерживать так не более 6 недель. После этого настойку процедить, дать отстояться и, если нужно, еще раз процедить. Разлить в бутылки, укупорить и хранить в сухом прохладном месте. Чем дольше хранить кантабас, тем он вкуснее.

Кусака

В крепкую водку добавить имбирь, кардамон, много перца по вкусу. Если нужно, чтобы она быстрее настоялась, поставить в хорошо нагретую духовку.

Травник

1,5 л водки, 250 г сухих ягод рябины, по 5 г полыни, листа смородины, ревеня, корня любистка, маленьких сосновых шишечек, сушеной цедры апельсина; по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, солодки; по 2,5 г чернобыля, кануфера, петрового креста

Все компоненты залить водкой. Настаивать в темном месте 6 месяцев.

Данцигская водка

1 л спирта или водки, 250 г корневищ аира

Кусочки корневищ аира заготовить в конце осени, после первых заморозков. Корни очистить от грязи, помыть в холодной воде, удалить ножом тонкие корешки и листья, подсушить на решете. Затем разрезать на кусочки в 5– 10 см. Корневища аира залить спиртом или водкой и настаивать в темном месте около месяца, затем процедить через ткань. При использовании спирта полученный настой затем разбавить водой до 40˚.

Водка «кюммель»

1 л водки, 6 ст. ложек семян тмина, 2 ст. ложки семян

укропа, 2 ст. ложки лимонной корки, 3 ст. ложки фиалкового корня, 1/2 стакана сахара

Залить крепкой водкой (45–60°) семена тмина, аниса, укропа, а также лимонную корку, фиалковый корень. Настаивать 2–3 недели, а потом слить и подсластить сахаром, процедить через плотную ткань.

Водка персиковая

820 г персиковых ядер и ядер горького миндаля, 6,2 л очищенной водки, 8,6 г корицы, 2,64 кг сахара, померанцевые цветы

Взять персиковых ядер и ядер горького миндаля, истолочь их и залить водкой, добавить корицу. Настоять это недели две, потом прибавить 2,64 кг сахара и 350 г воды, померанцевых цветов, перемешать и все процедить. К миндальным и персиковым ядрам можно прибавлять и вишневые косточки.

«Ерофеич»

Многообразие рецептов изготовления сделали эту водку чрезвычайно популярной. Как известно, этому сорту водки отдавал должное даже русский император.

1-й вариант

Смешать в равных количествах сухую мяту, анис, сухую цедру мандаринов. Смесь засыпать в бутылку примерно на 1/4 высоты, залить водкой и настаивать 10–12 дней. Настойку слить. Остатки пряностей залить вторично. Эта настойка считается средством против простуды.

2-й вариант

Взять 100 г калгана, по 60 г донника, зверобоя, золототысячника, мяты, чабреца. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

3-й вариант

Взять 100 г калгана, по 30 г полыни, корня горицвета, ромашки, можжевеловых ягод, пионного корня, все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять и процедить.

4-й вариант

Взять золототысячника, донника, почечуйной травы, чабреца – каждого по 60,2 г. Прибавить 102 г калгана, по 34,4 г шалфея,

чернобыльника, укропа, аниса, зори (любисток), полыни, можжевеловых ягод, ромашки. Эту смесь залить 6,2 л водки. Настоять 10–12 суток в теплом месте и процедить. Водка готова к употреблению.

5-й вариант

Взять 400 г мяты, 400 г аниса, 200 г крупнотолченых померанцевых орешков (семена), положить в 6,2 л водки, дать настояться 2 недели в тепле, ежедневно взбалтывая, профильтровать через бумагу.

6-й вариант

Взять 410 г английской мяты, 410 г аниса, 410 г толченых померанцевых орешков (семена), поставить все это в большой бутыли на 12 суток в теплое место, затем разлить в бутылки и закупорить. В оставшуюся гущу можно опять налить половинную порцию водки и настаивать один месяц в теплом месте, после чего разлить снова по бутылкам и закупорить.

7-й вариант

Этот вариант столь же незамысловат. Взять 100 г калгана, по 30 г трилистника, шалфея, полыни, укропа, аниса. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

8-й вариант

Место мяты замещает полынь. Это, конечно, на любителя. Взять полыни, корня полевой зори (любисток), можжевеловых ягод, ромашки, александрийского листа и пионного корня по 34,4 г. Затем добавить 205 г калгана, залить эту смесь водкой и настаивать 10–12 суток в теплом месте. Потом процедить.

Водка огуречная

Это малоизвестный рецепт приготовления огуречной, или малосольной, водки.

На грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку, чтобы внутри посудины дальше вырос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропустить в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить хорошей крепкой водкой. Вкус у этой водки похож на вкус малосольного огурца.

Настойка «кармелитские капли»

1 л коньяка или водки, 500 г сухой мелиссы, 20 г лимонной корки, 10 г корицы, 10 г молотого мускатного ореха

Ингредиенты залить коньяком или водкой и настаивать в закрытой бутылке на свету. Потом сцедить, перелить в бутылку с прочной пробкой и поставить в темное место. Принимать по 2 ст. ложки в день при неврастении, мигрени и нарушениях работы пищеварительного тракта.

Абрикосовка

1 кг абрикосов, 1 л коньяка или спирта, 75 г сахара

Десятилитровую банку заполнить на 3/4 свежими абрикосами, протертыми через сито, добавив половину всех извлеченных из абрикосов и растолченных косточек. Влить коньяк или спирт, всыпать сахар (применяя 96 %-ный спирт, добавить стакан воды). Затем банку накрыть крышкой и поставить на солнце для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее сквозь сито, профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Клубничник

2,5 кг клубники, 4 л воды, 800 г сахара, 8 л воды

Клубнику помыть, удалить плодоножки, всыпать в бутыль, залить водкой и кипяченой водой, выставить бутыль на 2 недели на солнце, пока клубника не всплывет. Содержимое ежедневно перемешивать. Через 14 дней настойку процедить, всыпать сахар, хорошо размешать, перелить в другую бутыль и поставить на солнце. На следующий день бутыль перенести на 10 дней в холодное место. После этого процедить, разлить в толстостенные бутылки, укупорить и хранить в погребе в песке. Пить можно через 2–3 недели.

Лимоновка

Водку настоять на цедре со свежих лимонов в течение суток. Сварить сироп (пенку во время кипения следует снимать), перелить его в эмалированную кастрюлю, влить туда настоянную на цедре водку, хорошо размешать, дать отстояться, разлить в бутылки и укупорить.

Малиновка

Бутыль наполнить на 3/4 объема спелой малиной, залить крепкой водкой и поставить на 2 суток в тень при комнатной температуре. После этого водку слить, малину высыпать, бутыль до половины засыпать свежей малиной, залить той же водкой и опять поставить на 2 суток (не более, иначе малина, выделяя кислоту, ухудшит вкус напитка). После этого водку слить, профильтровать и постепенно смешать с густым сиропом, для приготовления которого взять столько сахара, сколько было слито водки. Малиновку разлить в бутыли, укупорить и на 4–5 месяцев поставить в темное место.

Моченая

Сухую цедру лимона и апельсина (в равной пропорции) настоять на водке 3 месяца. Процеженной настойкой залить новую порцию цедры, настоять еще 4–5 месяцев, слить, процедить и разлить в бутылки.

Паленка

1 кг ягод (малина, вишня, черешня), 500–700 г сахара

Ягоды насыпать в эмалированную посуду, залить водкой, плотно закрыть толстой бумагой, проколоть в ней в двух-трех местах отверстия и поставить в духовку на 8—10 часов. (Если за это время ягоды не упреют, поставить еще раз). Затем осторожно слить жидкость через сложенную вчетверо марлю, добавить сахар, размешать и поставить на огонь, чтобы сахар растаял. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить. Пить можно через год.

Рябиновка

1 кг рябины, 2 л водки, 1 кг сахара

Прихваченные морозом ягоды рябины засыпать в бутыль, наполнив ее до половины, залить водкой и поставить на солнце на 2–3 месяца. Сварить сироп, смешать его с процеженной настойкой, разлить в бутылки и укупорить.

Сливянка

Насыпать сливы-венгерки в бутыль с широким горлом, залить водкой, укупорить и поставить в темное место на месяц-полтора. Затем водку слить, а в бутыль насыпать сахар (сколько поместится) или налить сахарный сироп (400 г сахара на 1,5 л

воды), при этом сахар вытянет из слив весь спирт. Через 2 недели сироп слить, смешать с водкой, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода.

Терновка

Бутыль заполнить спелым терном вперемешку с сахаром, обвязать марлей и поставить на 6 недель на солнце. Когда терн перебродит, влить водку (0,5 л на 10 кг) и настоять 3–4 месяца. Затем процедить, вылить в кастрюлю, развести водкой, закипятить, охладить, разлить в бутылки, укупорить и осмолить. Хранить в сухом погребе, присыпав каждую бутылку сухим песком. Наливка готова к употреблению через 6 месяцев.

Тертуха киевская

800 г земляники, 1 кг сахара, водка

Пересыпать землянику сахаром в эмалированной кастрюле. Плотно накрыв крышкой, поставить на 3 дня в холодное место. Процеженный сок разлить в бутылки на 3/4 их объема, долить водки и укупорить. Хранить бутылки в холодном месте, в песке, в вертикальном положении.

Травяная

0,5 л водки, 2 ст. ложки меда, 0,5 ст. ложки коры дуба, 0,5 ст. ложки кориандра, 0,5 ст. ложки чабреца, 5 веточек зубровки, 5 веточек мелиссы

Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутыль и добавить туда травы. Бутыль хорошо закупорить, держать в прохладном месте 2–3 месяца. После этого содержимое процедить черед марлю и перелить в другую бутыль. Закрыть пробкой и поставить в холодильник.

Узварец

1 л вина, 100 г рома (коньяка), 350 г сахара, по 10 г гвоздики и корицы

Красное столовое вино, ром или коньяк налить в кастрюлю, добавить корицу, гвоздику и сахар, прокипятить, процедить сквозь сито. Подавать горячим.

Перцовка украинская

Взять 4 л спирта и всыпать 77 г крупно истолченного красного или обыкновенного перца, поставить в теплое место недели на две. Процедить, развести сиропом (или без сиропа, смотря по вкусу), приготовленным из 3 стаканов воды и 600 г сахара. Дальше поступать так. Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с водкой и поставить их в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

Водка тминная

Взять тмина 410 г, укропных семян и сухой лимонной корки по 51,6 г, фиалкового корня 38,7 г, истолочь и залить 3 бутылками водки. Дать настояться в течение недели, а потом слить, подсластить 820 г сахара, процедить.

Английская горькая

Взять 10 л спирта, 3 г корицы, 12 г корня аира, 3 г тмина, 45 г горечавки, 6 г имбиря, 2 г гвоздики, 5 г дягиля, лимонные корки от 2 лимонов, апельсиновые корки от 3 апельсинов, 2 г мускатных орехов. Настаивать 1 месяц в теплом месте, каждый день взбалтывая, затем профильтровать через бумагу и разлить в бутылки.

Андайская (испанская) водка

Взять 3,69 л водки. Спиртовую вытяжку из 25,6 г звездчатого аниса, 80 г кишнеца, 38,4 г померанцевой корки соединить с водкой. Распустить 820 г сахара в двух бутылках водки и подсластить.

Абсент швейцарский

Для приготовления абсента (швейцарской водки) необходимо взять 2 г масла полыни, 3 г масла аниса, 1 г масла бадьяна, 10 капель масла укропа, 3,5 л спирта, 3 л воды. Сначала растворить все масла в спирте, взбалтывая каждый день в течение недели, затем долить воду и подцветить протертым шпинатом. Процедить.

Любительская водка

100 г мяты английской, 50 г шалфея, 50 г листьев мелиссы, 50 г померанцевой корки, 25 г аниса, 50 г тмина, 12 л 50 % водки

Всю смесь трав обдать кипятком и сейчас же воду руками выжать. Как остынет, поместить в бутыль с широким отверстием и залить водкой. Кто не желал бы иметь дело с кипятком, тогда нужно смесь трав брать в половинном количестве. Хотя водка получается вкуснее приготовленная первым способом. Сахара брать по вкусу.

Подкрашивание водок и настоек

Водку можно подкрашивать. Для этого применяют натуральные красители растительного происхождения. Подкрашенную водку процеживают. Такие цветные водки, налитые в небольшие прозрачные графины, украсят праздничный стол. Ниже даны старинные рецепты подкрашивания бесцветных водок и настоек (подобные рецепты есть и в главе «Домашнее самогоноварение», их также можно использовать для подкрашивания водок).

Желтая водка

1-й вариант

Взять 25 г дикого шафрана, залить 200 г простой водки, поставить в теплое место на 2 недели, ежедневно взбалтывая. Насыщенность желтого цвета водки достигается необходимым количеством добавляемой краски.

2-й вариант

Взять 12 г желтого имбиря или желтого сандала, мелко истолочь, залить 200 г спирта, закупорить и поставить на 2 недели в умеренно теплое место.

Зеленая водка

1-й вариант

Взять по 50 г мелиссы и кудрявой мяты, 10–12 г вероники, немного листа хрена, истолочь, положить в бутылку и залить 400 г простой водки. Поставить в теплое (но не горячее) место на несколько дней. Слить жидкость и хранить, плотно закупорив.

2-й вариант

Зеленый цвет водке придают листья черной смородины,

которые нужно настаивать в водке, а также сок из листьев петрушки.

3-й вариант

Взять перьев лука порея, положить в кипяток и дать вскипеть два раза, вынуть и положить в холодную воду. Охладив, выдавить через ткань сок. Этот сок нужно кипятить в серебряной или стеклянной посуде, пока выкипит половина. Получится зеленая краска для водки, которую нужно хранить, плотно закупорив.

Красная водка

1-й вариант

В 400 г простой водки положить 40–45 г алого сандала. Хранить закупоренной.

2-й вариант

Взять 4 г кошенили, залить 1 л воды, добавить 4 г винного камня и варить в глиняном горшочке, временами опуская в жидкость полоску белой бумаги. Когда бумага будет окрашиваться в алый цвет, снять с огня и добавить щепотку квасцов. Когда отстоится, процедить через ткань, хранить, плотно закупорив.

Если эту подкрашенную водку процедить через цветы бедренца или траву деревея, то она станет фиолетовой.

3-й вариант

Взять 12 г кошенили, истолочь, положить в бутылку, залить 200 г лучшего винного спирта, закупорить и поставить в теплое место. Получится краска с фиолетовым оттенком.

Темно-красная водка

Для придания водке темно-красного цвета надо взять примерно 3 л черники, насыпать в кастрюлю и поставить на горячие угли, чтобы она дала сок. Затем добавить 12 г винного камня, хорошо размешать и протереть через тонкое льняное полотно. Полученный сок разлить по бутылкам и влить в каждую по несколько рюмок лучшего винного спирта, закупорить.

Водка телесного цвета

Для придания водке телесного цвета следует взять 1,5 кг

фернамбука (красильное дерево), мелко истереть, залить 200 г винного спирта, закупорить и поставить в теплое место на 2 недели.

Синяя водка

1-й вариант

Для придания водке синего цвета следует взять 6 г индиго, растереть в мелкий порошок, всыпать в бутыль, залить 10 г купоросного масла, взболтать и поставить, не закрывая бутыль, на 2 суток, чтобы индиго растворилось. Нескольких капель этой краски достаточно для подкрашивания 1 л водки или ликера.

2-й вариант

Если водку процедить через цветы бедренца (анис) или деревея, то она также окрашивается в синеватый цвет.

Коричневая водка

1-й вариант

Взять корку черного хлеба, покрошить, высушить, затем истолочь в порошок, залить чистой водой, закупорить и поставить на несколько дней в теплое место. Получается хорошая темная краска коричневого цвета.

2-й вариант

Взять 20 г листьев девясила, истолочь как можно мягче, залить 200 г водки, закупорить, поставить на несколько дней в теплое место.

3-й вариант

Настоять водку на скорлупе кедровых орешков.

Золотистая водка

Для придания водке золотистого цвета следует мелко смолоть 15–20 г корицы, залить спиртом, настаивать в теплом месте две недели, ежедневно взбалтывая. Слить одну жидкость и хранить закупоренной, а осадок использовать для перегонки водки, что улучшит ее вкус.

Оранжевая водка

Для получения этой краски надо настоять в хорошем винном спирте или в простой водке достаточное количество сушеной, а еще лучше свежей померанцевой кожуры.

Рецепты коньяков для домашнего приготовления

Коньяк из водки

1-й вариант

1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок, 3 л водки

Все указанные компоненты добавить в водку и настаивать 10 дней.

2-й вариант

3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 горошин горького, 3 ст. ложки сахара, 1/4 ст. ложки ванилина, 1 ст. ложка корицы, 2 ст. ложки чая, 6 гвоздичек, 3 л водки

Все компоненты завязать в марлю, опустить в банку с водкой и настаивать 10 дней.

3-й вариант

3 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 шт. гвоздики, 8 перчинок, 3 л водки

Приготовление такое же, как и в первом варианте.

4-й вариант

0,5 л водки, 750 г воды, 2 ч. ложки коры дубовой, 5 шт. гвоздики, 1,5 ч. ложки чая, 3 ч. ложки сахара, 0,25 ч. ложки ванильного сахара

В бутыль влить водку, бросить дубовую кору, гвоздику, чай, сахар, ванильный сахар. Все это старательно перемешать, дать настояться в течение недели.

Коньяк из пива и сока

3 л виноградного сока, 1 бутылка пива, 0,5 л водки, 50 г шоколада

В бутыль влить виноградный сок и пиво. Эта смесь должна настояться 8–9 дней. Затем добавить шоколадку, натертую на мелкой терке. С этими компонентами коньяк должен настояться 1 месяц, после чего он готов к употреблению.

Травяной коньяк

1 л 65 % винного спирта, 8 л коньяка, 30 г померанцевой корки, 10 г корня калгана, 15 г листьев шалфея, 7 г корня имбиря, 15 г листьев майорана, 3 г корицы, 10 г фиалкового корня, 3 г гвоздики, 3 г мускатного цвета

Для сиропа: 1 кг сахара, 1,5 л воды

Померанцевую корку, калган, шалфей, имбирь, майоран, корицу, фиалковый корень, гвоздику, мускатный цвет, винный спирт смешать, настоять, выжать и профильтровать. Затем к настойке добавить коньяк и сахарный сироп.

Коньяк «фин»

2 л коньяка, 700 г винного спирта, 700 г дистиллированной воды, 12 г коньячной эссенции, 200 г малаги, 30 г сложной чайной настойки (150 г коньяка, 200 г дистиллированной воды, 5 г сахара, 1 г ванили, 30 г чая)

Все смешать, настаивать длительное время, профильтровать, готовый коньяк разлить в бутылки.

Домашний коньяк

0,5 л спирта, 0,5 л минеральной воды, 1 гранат, 2 ст. ложки малинового сиропа, 1 ч. ложка растворимого кофе, 200 г сладкого вина

Спирт смешать с минеральной водой, добавить сок 1 граната, сироп малиновый или земляничный, кофе и сладкое вино любой марки. Смесь настаивать в течение 3 дней.

Клубнично-коньячный напиток

5 кг клубники (земляники), 3 кг сахара, 200 г изюма, 30–40 г лимонной кислоты, 1 бутылка коньяка, 10 л кипяченой охлажденной воды

Бутыль заполнить на 2/3 объема смесью из вышеперечисленных ингредиентов. Через 5–6 дней напиток процедить, разлить в бутылки. Ягоды отжать, сок профильтровать и добавить туда же, в бутылки. Держать в холодном месте. Вместо ягод можно использовать свежеотпрессованный сок – 3,5–4 л.

Рецепты бальзамов для домашнего приготовления

Бальзам «домашний»

1 л водки, 50 г меда, 10 г прополиса, 50 г сушеного чернослива, 25 г шиповника, 0,5 ч. ложки зверобоя, 0,5 ч. ложки липового цвета, 0,5 ч. ложки полыни, 0,5 ч. ложки мяты, 0,5 ч. ложки сосновых почек, 0,5 ч. ложки корня дубровки, 1 ч. ложка ванильного сахара, щепотка гвоздики, щепотка кориандра

Чернослив отделить от косточек, мелко нарезать. Шиповник, травы и пряности размолоть, соединить с черносливом и залить водкой. Посуду плотно закупорить и поставить в теплое место на 1 месяц, чтобы получилась сильная вытяжка. В остальную водку добавить мед, прополис, ванильный сахар и тоже выдержать 1 месяц. Затем настоянную на травах водку процедить через марлю, а мезгу из трав залить 0,5 стакана воды, довести до кипения, дать отстояться и вылить через ситечко с марлей в бутыль с основным бальзамом. Туда же влить и травяной настой. Бутыль хорошо закупорить и поставить в прохладном месте на 1–2 месяца.

Бальзам «рождественский»

1 л водки, 50 г меда, 1 ч. ложка ромашки, 1 ч. ложка сушеных яблок, 2 ст. ложки чабреца, 2 ч. ложки лимонных корок, 2 ст. ложки ягод можжевельника

В бутыль залить 0,5 л водки и засыпать смесь трав, ягоды можжевельника. Плотно закрыть и настоять в теплом месте в течение 2 месяцев. Затем в бутыли большей емкости соединить мед, настой трав и 0,5 л водки. Бальзам настоять несколько месяцев. Открывают его на Рождество.

Рижский бальзам

1,2 л 70 %-ного винного спирта, 10 г ромашки, 10 г цветов лаванды, 10 г травы любистка, 10 г травы майорана, 10 г кудрявой мяты, 10 г полыни, 10 г листьев розмарина, 10 г чабера, 10 г иссопа, 10 г листьев дикой рябины, 10 г травы тысячелистника, 10 г корня дягиля, 10 г корня валерианы, 10 г можжевеловых ягод

Для эссенции: 420 г 90 %-ного винного спирта, 1 г масла тысячелистника, 30 г лаврового масли, 30 г масла богородской травы, 30 г масла тимьяна, 30 г можжевелового масла, 15 г масла перечной мяты, 15 г масла кудрявой мяты, 15 г масла английского перца, 15 г дягильного масла, 15 г валерианового масла, 15 г аирного масла, 25 г масла майорана, 38 г масла

воложского укропа, 8 г тминного масла, 8 г шалфейного масла

Приготовление этого бальзама происходит в 2 этапа. Сначала надо приготовить спиртовой настой на травах и корнях: все ингредиенты смешать, настаивать в течение 8 дней, и затем процедить. Остаток отжать из травы, отфильтровать через бумагу и подкрасить жженым сахаром.

Затем необходимо приготовить эссенцию. Для приготовления «Рижского бальзама» надо взять 30 г этой эссенции на 10 л настоя на 70 %-ном винном спирте. Желтый бальзам можно подкрасить настойкой шафрана, черный – настоем сабура и жженым сахаром.

Домашнее самогоноварение

Самогоноварение – технологический процесс получения самогона. Свое название он получил благодаря стадии перегонки (брагу «варят»). При строгом соблюдении технологии самогоноварения на каждом этапе производства и специальных рекомендаций, приведенных в этой главе, у вас получится настоящий самогон, который, возможно, превзойдет по качеству самые дорогие водки.

Качественный самогон – это бесцветный, прозрачный крепкий алкогольный напиток, которому можно придать практически любой вкус и аромат. Знакомый же большинству из любителей крепких напитков первач – самогон, полученный в начальной стадии перегонки, то есть продукт, не имеющий ничего общего с традиционным русским напитком. Он отличается «дурным» запахом и огромным количеством ядовитых примесей. Первач опасен даже для наружного употребления. Самогон с плохими запахом и вкусом, да к тому же мутный – результат небрежного отношения к требованиям, предъявленным на всех без исключения этапах приготовления.

Обычно самогон изготовляется на кустарном оборудовании в домашних условиях из сброженных спиртосодержащих продуктов. Обязательное условие самогоноварения: эти продукты должны содержать в себе крахмалистые или сахаристые вещества. К ним относятся зерно, картофель, сахар, сахарная свекла, фрукты, ягоды и т. д.

Считается, что самогон можно получить практически из любого сырья. Но все же наиболее качественный самогон получается из зерна. Он несколько сложнее в получении, но труд и затраты окупаются получаемым напитком: крепким, с мягким вкусом и не вызывающим похмельного синдрома.

В самогоноварении понятие рентабельности несколько изменено. Традиционно на Руси винокуры придерживались древней мудрости: «Лучше меньше, да лучше». Для получения чистейших напитков со сказочным вкусом самогон подвергался нескольким перегонкам, соответственно резко снижался его выход.

Процесс получения самогона можно разделить на следующие этапы:

1) обработка сырья;
2) брожение;
3) перегонка;
4) очистка;

5) «облагораживание» напитка путем ароматизации, улучшения вкусовых и цветовых качеств.

Очень влияет на качество самогона используемое устройство для перегонки. Лучше использовать аппараты с возможностью контроля температуры перегонки.

Крепость самогона измеряемая ареометром, выражается так же, как и содержание спирта в других алкогольных напитках: в объемных процентах (% об.) или в градусах, т. е. количестве миллилитров абсолютного спирта в 100 мл напитка. Она достаточно высокая – 30–40 % и выше.

Сырье, используемое в самогоноварении

Для приготовления самогона используют два вида сырья: крахмалосодержащие и сахаросодержащие продукты. Опыт показывает, что при выборе сырья чаще всего руководствуются его доступностью или дешевизной. В зависимости от того, где производится самогон, наиболее доступными могут быть: любое зерно, сахарная свекла, сахар, крахмал, плодовые выжимки, различные ягоды, фрукты и проч. Но следует помнить о качестве конечного продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы и выжимок никогда не будет высококачественным; из него можно приготовить простые напитки, отличающиеся низкой себестоимостью. Самогон из картофеля, если применить дополнительную очистку, будет более приятным на вкус. Самогон из плодов и ягод считается продуктом хорошего качества, из него можно приготовить мягкие крепкие напитки. Самый первоклассный самогон получается из пшеницы или другого зерна.

И еще нужно учесть, что качество конечного продукта и экономное расходование сырья зависят от соблюдения заданных параметров на каждом из этапов.

Крахмалосодержащее сырье

Крахмал – основной углевод картофеля и муки злаковых, может долго храниться, легко осахаривается, имеет высокую спиртопроизводную ценность.

Картофель занимает первое место по легкости извлечения крахмала и преобразования его в сахар.

Рожь содержит крахмал, который клейстеризуется при сравнительно низкой температуре и легко осахаривается. Растворимые белки ржаной муки составляют основу азотистого питания дрожжей при сбраживании.

Пшеница содержит крахмал, который труднее извлекается и клейстеризуется при температуре 65 °С. Кроме того, пшеничная мука содержит нерастворимые белки, которые при набухании образуют клейковину, что придает браге излишнюю густоту и тягучесть, поэтому клейковину желательно отделить от крахмала путем промывания теста. Муку замешивают с водой в соотношении 1:1, выдерживают 20 минут, затем отмывают тесто холодной водой в соотношении 3 л на 1 кг муки. Для этого тесто помещают в сито и погружают в таз с водой. Клейковина остается на сите и удаляется, а крахмал вымывается водой в таз и

используется для приготовления браги. Мука и зерно включают одни и те же химические вещества, но содержание крахмала и сахаров в муке больше, что определяет ее большую ценность для приготовления самогона.

Крахмал содержат в достаточном количестве и другие культуры, в том числе и дикорастущие, а также крупяные и хлебные отходы, из которых тоже можно получать самогон.

Считается, что из 1 кг крахмала можно получить 716,8 мл безводного спирта. На практике этот показатель ниже. Реально из 1 кг крахмала можно получить 1,2–1,5 л самогона крепостью 40 градусов.

Переработка крахмалосодержащего сырья предполагает освобождение крахмала из клеток и перевод его в растворимое состояние. Для этого крахмал с водой подвергают температурной обработке. Крахмальные зерна при повышении температуры поглощают воду, клейстеризуются, увеличиваются в объеме и переходят в растворимое состояние, в котором легко подвергаются осахариванию.

Переработка картофеля состоит из мойки, измельчения клубней, разваривания. Моют картофель при помощи обычных моечных приспособлений – щеток, мочалок. Измельчение клубней можно произвести используя любые терочные приспособления. Для облегчения этой операции картофель можно отварить на водяной или песочной бане в течение 1,5–2 часов. Затем массу охлаждают до 65 ˚С и проводят осахаривание крахмала.

Переработка муки зерновых культур включает следующие операции: смешивание с водой, клейстеризацию и разваривание. Мучную массу разваривают так же, как и картофельную. Для разваривания можно использовать скороварки, которые сокращают длительность процесса до 70 минут.

Процесс приготовления крахмального сырья из зерна разделяется на два этапа: проращивание зерна (приготовление солода) и подготовка раствора из проращенного сырья (приготовление солодового молока).

Приготовление солода и солодового молока

Основа качества самогона из крахмалосодержащего сырья – хороший солод. Периоды проращивания зерна для разных культур: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9—10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При этом процессе в зерне образуются активные ферменты, они значительно ускоряют осахаривание крахмала. При необходимости солод следует подсушить, но следует иметь в

виду, что после подсушки активность ферментов теряется на 20 %, и соответственно увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода заключается в сортировке зерна, замачивании, ращении, очистке от ростков и сушки. Для примера возьмем ячмень. Зерно просеивают через крупное, а затем через мелкое сито, моют его 2–3 раза в горячей воде при температуре 50–55 ˚С. Замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Всыпать зерно в воду лучше понемногу – так легче удалять скопившийся мусор. Воду надо менять каждые 7–8 часов. Когда шелуха станет легко отделяться от мякоти, кожица зерна треснет и обозначится росток, а само зерно при сгибании не будет лопаться, – замачивание надо закончить. Далее следует переходить к ращению солода.

В темном помещении на противне рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. В помещении поддерживается температура не выше 17,5 ˚С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, ткань увлажняют. После чего нужно снизить потери крахмала, для этого приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Признаки прекращения роста:

* длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков 12–14 мм;

* зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом;

* корешки сцепляются друг с другом.

Солод нужно рассыпать в теплом сухом помещении и подвялить. Затем его сушат в сушильне до тех пор, пока влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 ˚С. Готовый солод сухой на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Теперь надо перетереть солод руками, отделить ростки и просеять на сите. Хранят солод в закрытой емкости в сухом месте.

Для приготовления солодового молока желательно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь заливают водой при температуре 60–65 ˚С, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем все измельчают в кофемолке или в ступке и заливают новой порцией воды при температуре 50–55 ˚С. Раствор тщательно перемешивают до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно залить не всю, а лишь 1/3 или 1/2 объема.

Сахаросодержащее сырье

К этому виду сырья относятся разные культуры с относительно высоким содержанием сахара, например: сахарная свекла, яблоки, виноград, различные ягоды и проч.

Чтобы получить самогон с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом, используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод. Качество так же во многом зависит от сортности исходного продукта и его собственного качества.

Из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, которые содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Этим сортам надо дать полежать, однако яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Яблокам некоторое время рекомендуется полежать.

Прекрасное сырье – плоды айвы. Готовность айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат. При этом количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектинных – уменьшается.

Широко применяются различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но они имеют несколько излишнюю терпковатость и недостаточную кислотность, поэтому рекомендуется использовать добавки более кислых ягод (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины или облепихи). Чтобы снизить горьковатый привкус, рябину следует собирать после первых морозов.

Ягоды ирги при ее использовании следует немного подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. Исходным материалом служат различные дикорастущие ягоды: малина, земляника, черника. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта непригодны. Черника – очень нежная ягода и в переработку должна поступать немедленно после сбора, иначе она скиснет и приобретет неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Подходят для приготовления исходного сырья и некоторые листовые овощи, например, ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Чтобы избавиться от него, надо проварить в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанные на мелкие кусочки черешки ревеня.

Самое широкое применение в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Виноград

сбраживается достаточно легко. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта – самогона будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Следует иметь в виду, что в соке, полученном из плодов и ягод, содержится много кислот, угнетающих активность дрожжей. Поэтому, чтобы повысить концентрацию сахаров и снизить кислотность браги, соки подвергают специальной обработке – нейтрализации и увариванию. Для нейтрализации в сок добавляют соду или мел в количестве 20–50 г/л.

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 л хорошего самогона можно получить из 8 кг сахара.

При использовании сахарной свеклы следует иметь в виду, что период сбраживания свекольного сахара более длительный, чем крахмального или фруктового.

Переработка сахаросодержащего сырья. Фруктово-ягодное сырье содержит сахар, который непосредственно сбраживается дрожжами, и поэтому подготовка сырья менее трудоемка. Сырье этого вида моют, дробят и отжимают из него сок, который затем уваривают и нейтрализуют. После охлаждения сок фильтруют и сбраживают.

Подготовка сырья из сахарной свеклы включает следующие стадии: очистку свеклы, измельчение корнеплодов в мелкую стружку, обработку стружки горячей водой, извлечение сока, его нейтрализацию и уваривание до концентрации сахара 15–18 %. Для извлечения сока свекольную стружку необходимо выдержать на водяной бане при температуре 60–70 °С, после чего отжать. Сок фильтруют и используют для приготовления браги.

Брожение

Брожение – это основной этап технологического процесса приготовления самогона. Оттого, как оно происходит, зависят и выход готового продукта, и его качество. Процесс брожения – это сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ, которая требует строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Но сахар не просто превращается в этиловый спирт, воду и углекислый газ. В действительности наряду с указанными тремя продуктами образуются побочные: молочная и янтарная кислоты, глицерин, сивушные масла.

Процесс брожения является самым длительным процессом в получении самогона. Исключение составляют экспресс-методы с ускорением брожения при помощи непрерывного перемешивания, например, в стиральной машине.

Основные компоненты процесса брожения

Основное условие для процесса брожения – наличие дрожжей. Это важнейший компонент процесса сбраживания. Дрожжи представляют собой микроскопические грибки, которые и вызывают брожение, а спирт – продукт их жизнедеятельности. Однако, если концентрация спирта в браге превысит 13 % об., то основная масса дрожжей погибнет, независимо от того, что в браге еще имеется не перебродивший сахар.

Дрожжи в продаже бывают прессованные или сухие. Для приготовления браги лучше употреблять прессованные дрожжи.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды разминают и помешают в стеклянную бутыль. Однако помните, что мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо обычных дрожжей. Но следует отметить, что при сбраживании под действием «диких дрожжей» в браге образуется большее количество вредных примесей.

Обычные дрожжи можно заменить томатной пастой (ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей), также можно использовать отвар хмеля и дрожжи, полученные из пшеничной муки. Для

этого надо взять 1/2 стакана пшеничной муки и 3/4 стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют два раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20–22 С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранить их можно в плотно закрытой банке в холодильнике, не замораживая, 8—10 суток, а используют их так же, как прессованные дрожжи.

Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней.

Вода для приготовления браги должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Она должна быть прозрачной, бесцветной, не иметь запаха и постороннего привкуса, а кроме того, быть мягкой, с малым содержанием солей магния и кальция. Кипяченую воду для приготовления браги применять не следует, потому что она практически не содержит растворенного воздуха, необходимого дрожжам. Рекомендуется воду подвергнуть очистке отстаиванием и фильтрованием через специальные угольные фильтры.

Организация процесса брожения

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0: 0,1: 3,0. Такое же соотношение можно использовать практически для большинства видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

При использовании крахмалосодержащего сырья сначала происходит осахаривание крахмала – образование сахара. Для этого крахмал разбавляют водой, размешивают для получения крахмального молока. Затем крахмальное молоко вливают в кипящую воду и помешивают, не допуская образования клейстера. Кипение необходимо поддерживать все время и добавлять крахмальное молоко постепенно. Далее раствор надо быстро охладить до температуры 60–65 °С. К раствору крахмала доливают солодовое молоко и перемешивают. Солодовое молоко получают из проращенного зерна (см. выше).

После добавления к крахмальному раствору солодового

молока получается почти прозрачная жидкость. Этот раствор оставляют при температуре 60–65 °С на 3 часа, в течение которых осахаривание крахмала заканчивается.

Приготовление браги из пшеницы или другого зерна имеет определенные особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 часов, но не так интенсивно, как на предыдущих этапах. Потом зерно крупно размалывают толкушкой и разбавляют водой в соотношении 1:3, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0,16 кг солодового молока.

Все настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. Брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При получении браги из картофеля хороши следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

В сбраживании многое зависит от поддержания оптимальной температуры (не менее 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое охлаждение в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи не могут работать, они «засыпают», хотя и остаются живыми, и спирт не вырабатывают.

Тогда следует повысить температуру (переместить емкость с брагой в более теплое место; слегка нагреть на водяной бане), а перед этим необходимо «оживить» брагу путем перемешивания. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может до того ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуется снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Скорость брожения в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но как только концентрация образовавшегося спирта превысит уровень 10 % об., то реакция прекращается. Поэтому если брожение идет медленно, то в браге недостаточно сахара. Однако если сахара в избытке, то часть его не будет задействована в реакции, а это приведет к потерям продукта.

Процесс брожения условно можно разделить на три части. Сначала происходит размножение дрожжей и легкое

сбраживание. Температура браги немного повышается, углекислота большей частью растворяется в самой жидкости и лишь слабо выделяется по краям сосуда. За это время количество дрожжей увеличивается в 5–6 раз. На втором этапе, этапе главного брожения, размножение дрожжей понижается, но зато дрожжи начинают усиленно превращать сахар в спирт, при этом выделяется много кислоты и вся поверхность покрывается пеной. Температура браги быстро повышается до 28–30 °С, а количество сахара сильно уменьшается. Когда сахар почти совсем разложится, наступает третий этап – тихое брожение, так называемое дображивание.

Первый этап длится 18–26 часов, второй – 12–16 часов, третий 15–30 часов (при использовании свекловичного сахара дображивание продолжается 90—120 часов).

Иногда из-за сверхактивного брожения образуется много пены, которая выплескивается наружу. Тогда необходимо процесс брожения немного загасить. Для этого можно переставить емкость в более прохладное место, а через 2–3 дня, когда пик брожения проходит, вернуть на прежнее место. Также можно использовать пеногасящее средство: в емкость добавить 50 г растительного или сливочного масла.

Когда брага готова, она становится чуть горькой на вкус, образование пузырьков газа почти не заметно. Запах теряет свою резкость и кажется чуть сладковатым, но «кислинка» все равно ощущается.

Не следует допускать того, чтобы брага «перестояла». В этом случае качество конечного продукта ухудшается. Но если поторопиться и использовать брагу раньше срока, то это отразится на количестве самогона: его получится мало.

По мере созревания бражки для оценки ее готовности определяют недоброд (остаточную концентрацию сахара). Для определения недоброда берут пробу 200 мл и фильтруют сквозь полотняную ткань. Профильтрованную брагу выливают в стакан и опускают туда ареометр. Показание прибора не должно превышать 1,002 – это соответствует концентрации сахара 1 %. На вкус сладость бражки, как правило, определить не удается.

Во время брожения, помимо получения этилового спирта, происходит и окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом. Опасными так же являются и другие продукты окисления: этанол, метан, уксусная кислота. Содержание продуктов окисления в браге, а, следовательно, и в готовом продукте – самогоне, можно

значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). Если увеличить скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу, повышая концентрацию сахара на 15–20 %, то это будет способствовать некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления.

Перегонка

Перегонка – это процесс получения этилового спирта из браги. Он включает в себя нагрев ее до температуры кипения и охлаждение полученного пара. Для этой цели необходимо собрать перегонный или ректификационный аппарат (подробно об их конструкции и принципах работы см. далее).

Во время перегонки особое внимание следует уделять температурному режиму кипения браги, а также температуре отгона (самогона, собирающегося в сборник). От температурного режима зависит качество получаемого продукта и эффективность работы перегонных устройств.

Нагревание браги следует проводить в три этапа.

Первый этап. Нагрев проводят интенсивно с высокой скоростью (до 5 град/мин), температуру браги доводят до 65–68 °С. В этот период начинается интенсивное выделение легких примесей. Скорость нагрева снижают до 1 град/мин и температуру доводят до 78 °С. Этот момент является наиболее ответственным, т. к. требует резкого уменьшения скорости нагрева в малом температурном диапазоне, если не удастся снизить температуру, может произойти выброс браги в трубопровод.

На этом этапе самогон получается с огромным количеством ядовитых примесей, в народе его называют «первачом».

Второй этап. Именно на этом этапе выделяется наибольшее количество этилового спирта. Идеальным условием для получения качественного самогона является строгое соблюдение температурного режима в пределах 78–83 °С на протяжении всего времени перегонки. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в браге будет постоянно снижаться. Это станет причиной повышения температуры кипения браги, а следовательно, замедлит перегонку.

В процессе перегонки периодически следует проверять концентрацию самогона, попадающего в сборник. Это делают ареометром или, разлив несколько граммов полученной жидкости на любой поверхности, пробуют ее поджечь. Если она горит синим пламенем, значит, процесс можно продолжить. Если в пламени преобладают желтые или зеленые оттенки – концентрация примесей очень велика. Если жидкость не воспламеняется сразу, перегонку надо прекращать.

Третий этап. Чтобы извлечь остатки этилового спирта, необходимо повысить температуру до 90 °С. Это, в свою очередь, вызовет интенсивное выделение тяжелых фракций – сивушных

масел (после 85 °С). Продукт, получаемый на третьем этапе перегонки, обычно собирают в отдельную емкость, а потом перегоняют еще раз, добавив ее в очередной чан с готовой брагой.

Во время процесса перегонки нужно следить, чтобы температура отгона не превышала 30 °С. Для снижения температуры необходимо увеличить циркуляцию воды в проточном холодильнике или заменить на более холодную в холодильниках другого типа. Однократная перегонка дает отгон с содержанием спирта в три раза больше, чем в браге. Для получения высокоградусного самогона перегонку проводят несколько раз. Также вторую перегонку используют для очистки и улучшения качества самогона.

Очистка

Любой самогон требует очистки, так как в нем, как уже упоминалось выше, помимо воды и спирта, присутствует целый ряд посторонних веществ, которые ухудшают качество напитка, и к тому же могут быть вредны для здоровья. Это уксусный альдегид, муравьино-этиловый эфир, уксусно-метиловый эфир, уксусно-этиловый эфир, масляно-этиловый эфир, валериано-этиловый эфир, метиловый спирт, уксусная кислота, муравьиная кислота, амиловый спирт.

Полная очистка самогона включает в себя четыре стадии:

1) первая химическая очистка;
2) специальная (фракционная) перегонка;
3) вторая химическая очистка;
4) фильтрование.

В первой химической очистке самогон обрабатывают раствором марганцовокислого калия (марганцовки). На 1 л самогона берут 2 г марганцовки, растворенной предварительно в 50 мл дистиллированной воды. Самогон и раствор марганцовки тщательно перемешивают и оставляют на 8– 12 минут для завершения химической реакции (выпадения осадка и осветления). Затем самогон фильтруют сквозь полотняную ткань.

Для фракционной перегонки требуется собрать перегонное устройство, обязательно снабженное устройством для контроля температурного режима. Например, устройство «Колба» (см. ниже).

Высокоградусный самогон плохо расстается со своими примесями, поэтому такой самогон рекомендуется разбавить водой до концентрации 40–45 % об. При разбавлении концентрацию также проверяют ареометром.

Далее самогон помещают в перегонный куб и быстро нагревают до 60 ˚С, затем скорость нагрева снижают и медленно доводят до температуры кипения, которая находится в пределах 82–84,5 ˚С.

Первую фракцию самогона, полученную в начальной стадии перегонки, сливают в отдельную емкость и в дальнейшем используют только для технических целей. Объем этой фракции составляет примерно 3–8 % от исходного объема.

Второй этап перегонки проводят при повышенной скорости нагрева. Перегонку следует вести до температуры 96–97 ˚С, после чего выделяется вторая фракция самогона, которую уже можно использовать для приготовления напитков. Объем этой фракции составляет около 40–42 % от исходного объема. Эту фракцию

сливают в другую емкость для проведения второй химической очистки.

В третьей фракции концентрация спирта невелика, а содержание сивушных масел высокое. Этот самогон собирают в отдельную емкость для проведения повторной перегонки.

Вторая химическая очистка включает в себя обработку самогона древесным углем.

Уголь можно получить следующим способом. Березовые, сосновые, липовые или дубовые дрова распиливают на полешки толщиной 4–5 см, затем раскалывают и недели 2–3 сушат. Потом складывают в железный или чугунный котел, накрывают крышкой и держат на сильном огне на костре или в печи около 2 часов, до полного пережигания. Затем уголь, не вынимая из котла и не открывая крышку, остужают. Полученный уголь хранят в закрытом сосуде и используют для очистки самогона и при изготовлении фильтров. Непосредственно перед употреблением уголь измельчают на кусочки размером 6–7 мм и просеивают, чтобы избавиться от пыли. Уголь можно использовать неоднократно, но его свойства нуждаются в восстановлении. Для этого уголь обрабатывают двухпроцентным раствором соляной кислоты, моют водой, сушат и снова калят на огне в закрытом сосуде.

Для очистки самогон помещают в бутыль и добавляют туда уголь из расчета 50 г на 1 л. Самогон с углем настаивают в течение 2–3 недель, взбалтывая по 2 раза в день. Потом процеживают через ткань или фильтровальную бумагу.

«Облагораживание» напитка

Ароматизация самогона

Полученный после очистки самогон безусловно готов к употреблению. Но при желании из него можно приготовить разнообразные напитки с более приятным, тонким вкусом. Естественно, любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, запаху и вкусу.

Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный вкус помогают специальные добавки – ароматические вещества. Некоторые добавки оказывают тонизирующее и лечебное действие. Например, настойка золотого корня, заманихи, элеутерококка, боярышника.

Обычно растения заготавливают впрок, сушат и хранят в закрытых сосудах, но в таком виде не всегда удобно их использовать. Из растений можно приготовить ароматические настои, отвары и эссенции, которые гораздо практичнее.

Ароматические вещества извлекают из растительного сырья при помощи растворителей – воды или спирта. Растения перед изготовлением ароматических растворов необходимо измельчить до порошкообразного состояния.

Самый простой способ извлечения – настаивание на спирте. В процессе настаивания самогон насыщается ароматическими веществами, меняется вкус напитка. Настаивать следует до тех пор, пока все ароматизирующие вещества из растения не растворятся в спирте. При настаивании раствор периодически сцеживают, а затем вновь заливают сырье и взбалтывают. Более эффективно растения отдают ароматизирующие вещества при крепости растворителя 45–50°. Периодически меняя на свежее ароматизирующее сырье, заливая его тем же самогоном, получают настой более высокой концентрации. Длительность приготовления настоев зависит от вида сырья, обычно же составляет 3–5 недель. Если повысить температуру до 50–60 °С настаивание некоторых видов сырья можно сократить до 5–8 дней. Такая настойка называется скороспелкой. Еще один способ: бутылки с настаиваемым напитком ставят на деревянные бруски, помещенные в кастрюлю с водой, и кипятят, получается неплохая настойка.

Отвар – раствор, получаемый при кипячении сырья в закрытом сосуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения обычно не более 10–15 минут. Соотношение

сырья и растворителя может быть в пределах от 1:2 до 1:5. Перегонка отваров позволяет получить концентрированные растворы с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами.

Для придания напиткам желаемого аромата полученные растворы в небольшом количестве добавляют в напитки при изготовлении.

Путем перегонки отваров получают концентрированные растворы с высокой насыщенностью ароматическими веществами и также эфирными маслами. Эти вещества почти не изменяют вкуса напитка, но придают ему желаемый аромат.

Для придания аромата можно перегнать не только отвары, но и настои. Какую-нибудь специю мелко истолочь, залить кипятком (на 400 г взять 3,5 л воды), плотно закупорить и настаивать сутки. Затем добавить 1,5 л воды и перегонять до тех пор, пока будет сохраняться запах специи. Затем добавить свежих специй и перегнать еще раз. Можно произвести операцию и в третий раз. Такая вода называется «тройной». Если 200 г такой воды залить в 1,2 л самогона, вкус полученного напитка будет схож с тем, который получается при перегонке со специями.

Если растения и специи добавлять в брагу, то при перегонке аромат получается слабым. Для его усиления воду, которой разводится брага, следует предварительно настоять на выбранных специях. Можно сделать из них отвар и им разбавлять брагу. Предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде. Самогон будет иметь устойчивый аромат, перебивая специфический запах сивухи.

При перегонке настоев получаются ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Чтобы придать самогону нужный вкус после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом сам самогон еще раз настаивают. Так, самогон, настоянный на лимонной корке, после перегонки настаивают еще раз на свежей лимонной корке.

При добавлении пряностей в самогон надо учитывать специфический вкус и аромат каждой из них. Наиболее резкие и жгучие из пряностей следует добавлять в небольших количествах. Например, анис, ваниль, перец душистый, укропное семя, лавровый лист, гвоздика могут придать сильный аромат напитку, даже если их брать для настоек в количествах 1–3 г на 1 л. А такие пряности, как розмарин, шафран или иссоп, а также кайенский красный перец, вообще не рекомендуется использовать более 0,5 г на 1 л. Бадьян, имбирь, кардамон, корица, черный перец, фенхель, шалфей – менее резкие, их употребляют в пределах 3—20 г на 1 л. Апельсиновую и лимонную цедру (корку)

применяют в пределах 200–300 г на 1 л. С цедрой померанца следует быть осторожнее и употреблять до 50 г на 1 л.

Концентрированные растворы ароматических веществ называют эссенциями. Эссенции крепостью 65 % об. могут храниться достаточно долго, сохраняя все свои качества.

Воспользовавшись приведенными здесь рецептами приготовления эссенций некоторых популярных спиртных напитков, вы в домашних условиях можете создать настоящую «Русскую горькую» (по рецепту 1882 г.), «Зубровку» или «Ерофеича» (по рецепту 1865 г.).

Рецепты эссенций традиционных крепких спиртных напитков

Русская горькая

2 г калганового корня, 2,8 г дягилевого корня, 2 г имбирного корня, 1 г гвоздики, 1,3 г черного перца, 0, 4 г красного стручкового перца, 340 мл 50-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Эту смесь залить 340 мл пятидесятиградусного самогона и настаивать не менее недели. Для приготовления напитков надо брать 0,6–2 мл эссенции на 1 л напитка.

Березовая

40 г березовых почек, 5 г имбиря, 3 г корня калгана и 1 г корицы, 350 мл 45-градусного самогона

Смешать и истолочь все компоненты. Смесь залить 350 мл сорокапятиградусного самогона и настаивать в течение месяца, затем профильтровать. На 1 л напитка надо брать 20–30 мл эссенции.

Перцовая

3,2 г черного перца, 1,6 г красного перца, 0,8 г корня калгана, 0,1 г гвоздики, 150 мл 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить 150 мл сорокаградусного самогона и настаивать 2 недели. На 1 л приготовляемого напитка надо брать 1,5–3 мл эссенции.

Киршвассер

160 г толченой вместе с косточками сушеной вишни, 180 мл 40-градусного самогона

Вишню залить самогоном. Если настой готовится из свежих ягод, то их надо залить 60-градусным самогоном. Настаивать 8 дней и перегнать. В результате получится 100 мл эссенции крепостью 70 % об. На 1 л напитка надо брать 5—10 мл эссенции. Подобным же образом готовят малиновую эссенцию.

Зубровка

32 г травы зубровки, 720 мл 45-градусного самогона

Траву зубровку посушить, обрезать желтые части у корней и измельчить. Подготовленную траву залить 720 мл

45-градусного самогона и месяц настаивать. Затем слить и процедить через фильтр. На 1 л напитка надо брать 20–25 мл эссенции.

Ерофеич

2 г корня калгана, 3,5 г корня дягиля, 2 г имбирного корня, 2 г гвоздики, 1,2 г черного перца, 0,4 г красного перца, 150 мл 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить 150 мл 40-градусного самогона и настаивать месяц. На 1 л напитка надо брать 2–3 мл эссенции.

Листовка

100 г свежих почек черной смородины, 350 мл 60-градусного самогона

Почки залить самогоном и настаивать 10 дней. Затем перегнать. В результате получается 200 мл эссенции. На 1 л напитка надо брать 30–40 мл эссенции.

Горный дубняк

20 г корня дягиля, по 15 г желудей, дубовой коры, можжевеловой ягоды, корня калгана и имбирного корня, 10 г гвоздики, 12 г черного перца, 5 г красного перца, 400 мл 45-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить 400 мл 45-градусного самогона и настаивать месяц. На 1 л напитка надо брать 25–35 мл эссенции.

Английская горькая (рецепт 1883 г.)

8 г померанцевой корки, 9,6 г корицы, 4,8 г корня калгана, по 1,2 г кубебы и фиалкового корня (ирис), 3,6 г лимонной корки, по 1,8 г мускатного ореха, имбиря белого и цитварного корня, 2,8 г гвоздики и 2,4 г кардамона, 250 мл 50-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь поместить в сосуд емкостью 1 л и залить 250 мл пятидесятиградусного самогона. Настаивать не менее месяца, затем перегнать. В результате получится 150 мл светлой эссенции крепостью 65 градусов, которую надо выдержать 3–5 дней. Для приготовления крепких напитков требуется 0,5–3 мл эссенции на 1 л самогона.

Данцигская горькая

10 г ангеликового корня, 26 г анисовых семян, 13 г кориандровых семян, 43 г лимонной корки, 4,5 г калганового корня, 30 г укропных семян, 10 г мускатного ореха, 10 г гвоздики, 32 г померанцевой корки, 1 капля розового масла, 10 г корицы, 6 л 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л напитка надо брать 2–3 мл эссенции.

Бреславская горькая

10 г анисовых семян, 10 г лимонной корки, 38 г ромашки, 10 г кардамона, 4,5 г кориандровых семян, 10 г калганового корня, 8,5 г мускатного ореха, 2 г померанцевой корки, 26 г розмарина, 10 г фиалкового корня, 8,5 г корицы, 6 л 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л напитка надо брать 1–3 мл эссенции.

Джин

1) Приготовить дубовый настой: 18 г сушеной промытой дубовой коры залить 180 мл 45-градусного самогона и настаивать 15 дней.

2) Приготовить можжевеловый перегон: 300 г можжевеловых ягод настаивать в 1200 мл 50-градусного самогона в течение 20 дней. Затем перегнать до получения 700 мл перегона.

3) Приготовить малиновый перегон: 100 г сухой малины залить 300 мл 45-градусного самогона и настаивать в течение 8 дней. Затем перегнать до получения 200 мл перегона.

Для приготовления эссенции джина смешать: 60 мл можжевелового перегона, 4 мл малинового перегона и 4 мл дубового настоя. На 1 л напитка надо брать 20–50 мл эссенции.

Выбор вкуса самогона

Вкус самогона зависит от выбора исходного сырья для приготовления, а также использования различных компонентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов, приготовленных на их основе. Получается конечный продукт – крепкий спиртосодержащий напиток, активно взаимодействующий с вносимыми в него добавками, в результате чего вкус самогона сильно меняется. Следует помнить, что при длительном (не менее 2 недель) настаивании самогона определенные специи придадут ему определенный, возможно не всегда желаемый вкус. Например, апельсиновая, померанцевая и лимонная цедра придаст горьковатый вкус; розмарин, шафран, бадьян, корица – горьковато-пряный; ваниль и лавровый лист – горький; кардамон и мускатный орех – пряно-жгучий; перец душистый – умеренно-жгучий; а имбирь, гвоздика и черный перец – жгучий вкус.

Отдельные добавки, за исключением шафрана, могут применяться и в сочетании друг с другом, но при этом их следует брать в строго определенных пропорциях. Может быть применен и «экспресс-метод» приготовления самогона (2–3 дня) с заданными вкусовыми качествами. Тогда количество вносимых добавок увеличивается на 20–30 %.

Подслащивание самогона

Обычно для этого используют сироп. Готовится он так: 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда выделяются газы, смесь нагревается. Когда выделение газа закончилось – процесс завершен. Затем в смесь добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают 2–3 суток

при температуре 3–4 °С. Он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает. Подслащивать самогон можно и вареньем. Для чего на 3 л самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

Подкрашивание самогона

При желании самогон можно подкрасить. Это делают с помощью настоев на основе растительного сырья. Для получения цветного напитка надо знать, какие из них дают тот или иной цвет.

Золотисто-оранжевый, или померанцевый, цвет самогон приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Самогон можно настаивать также на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

Желтые цвета можно получить, употребляя большее или меньшее количество шафрана. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном. Полученную эссенцию можно хранить в темноте в плотно закупоренной бутылке.

Красный цвет самогона получают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1). Их размельчают до порошкообразного состояния и растворяют в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня сварить в 1,1 л воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

Бледно-синий цвет – процедить самогон через цветки бедренца (анис) или тысячелистника.

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветках васильков.

Фиолетовый цвет. Подкрашенный кармином самогон процедить через цветки бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего – настоять самогон на шелухе семян подсолнечника.

Зеленый цвет. 3–4 горсти кервеля мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через него самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится вполовину. Так получится зеленая краска.

Светло-коричневый цвет. Для его получения необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Коричневый цвет. Растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Рекомендуется подкрашивание производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

Домашнее оборудование для производства самогона

Для приготовления самогона необходим целый комплекс специального и вспомогательного оборудования: различные емкости, фляги, устройства для перегонки, фильтры, термометры, ареометры, различные другие приспособления. Условно все основное оборудование можно разделить на три группы:

1) приборы (аппараты) для перегонки;
2) измерительные приборы;
3) фильтры.

Стоит также обратить внимание на использование различных емкостей и тары.

Аппараты для перегонки

Принципиальная схема всех приборов для перегонки приведена на рисунке 1.

При закипании браги в баке (2) образуются спиртосодержащие пары, которые поступают по трубке в холодильник (4), в нем конденсируются и стекают в сборник (3).

Все приборы для перегонки основаны на нагревании спиртосодержащей жидкости. Нагревание – очень важная операция при приготовлении самогона, т. к. только от режима нагрева зависит качество продукта.

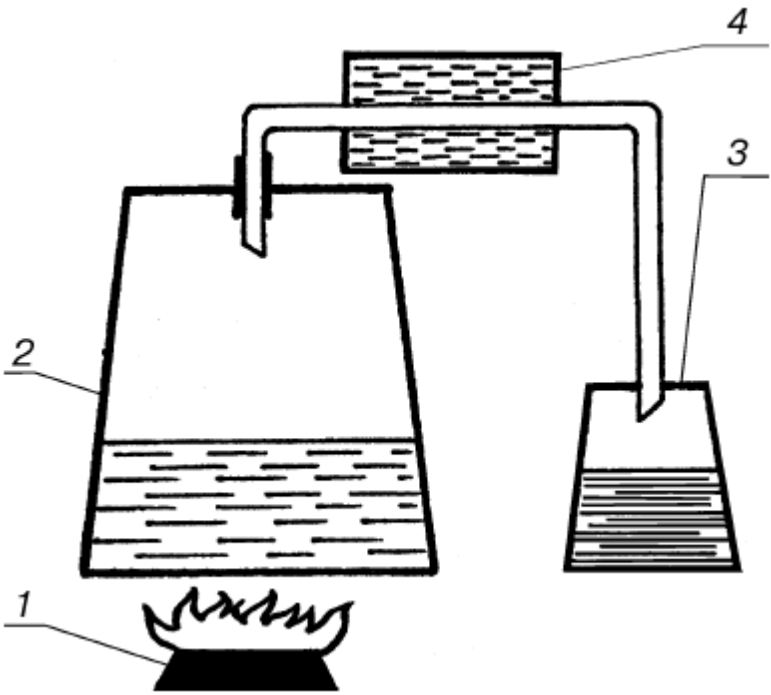

Рис. 1

В основном применяют нагревание пламенем газовой горелки (1). При этом температуру регулируют уменьшением или увеличением пламени или изменением расстояния от пламени до бака. Такой нагрев дает неравномерную температуру, вызывая быстрое повышение температуры нижних слоев браги. В результате пригорает осадок, очистить который потом довольно трудно.

Для нагрева лучше применять металлическую пластину, асбестовую плиту или электронагреватели закрытого типа – электроплиты и т. п. Один из простых способов равномерного нагрева – воздушная баня, для которой годится любая металлическая емкость соответствующих размеров. Часть дна у емкости вырезают, а отверстие покрывают асбестовой пластиной. На пластину ставят металлическую подставку на ножках – таким образом дно бака с брагой не будет соприкасаться с асбестовой пластиной. Нагреваемый воздух будет подниматься и обволакивать сосуд с брагой со всех сторон.

Для нагрева воздушной бани можно применять и электроприборы, а также использовать чугунки, наполненные песком. Нагревают их снизу, на газовой или электрической плите.

Во всех конструкциях перегонных аппаратов имеется

холодильник. Лучше использовать холодильник с принудительным охлаждением – с непрерывно циркулирующей холодной водой. Он значительно эффективней и проще в эксплуатации. Воду обычно берут из водопровода. Если нет водопровода или конструкция аппарата не позволяет охлаждать циркулирующей водой, то воду в холодильнике необходимо менять, т. к. она нагревается и процесс конденсации спиртовых паров замедляется.

Обычно трубку внутри холодильника, по которой проходят спиртовые пары, изгибают в виде змеевика, тем самым увеличивая площадь охлаждения.

Каждый из предлагаемых ниже вариантов имеет свои преимущества и недостатки, поэтому каждую конструкцию можно рассматривать как набор взаимозаменяемых модулей; так что при выборе окончательного варианта самогонного аппарата целесообразно учитывать имеющиеся возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют скороварку или эмалированный бачок).

Перегонное устройство «тарелка»

Это самый простой аппарат (рис. 2). Собирается из подручных средств. Необходимо только подобрать кастрюлю (3), таз (4) и тарелку (2) соответствующих размеров. Таз с холодной водой используется как холодильник. Главное условие – чтобы на дне таза был выступ для скатывания сконденсированных капель самогона непосредственно в тарелку.

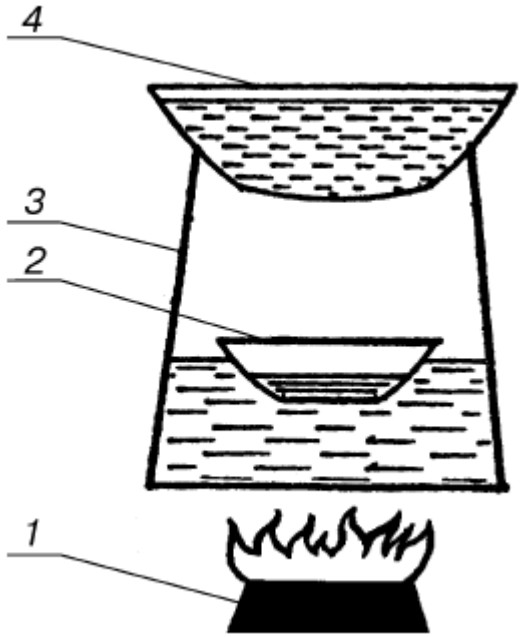

Рис. 2

Тарелка просто плавает на поверхности браги. В процессе перегонки самогон, собравшийся в тарелке, периодически сливают. Брагу можно нагревать также и песочной баней.

Главное достоинство данного аппарата – это простота конструкции. Недостатки: сложность слежения за температурой кипения браги; низкая эффективность; возможны значительные примеси сивушных масел в самогоне.

Перегонное устройство «воронка»

Этот аппарат свое название получил от находящейся внутри него воронки, которая собирает сконденсированные капли самогона (рис. 3). Его можно назвать усовершенствованным вариантом предыдущего перегонного устройства. Вместо таза роль холодильника выполняет конусообразная емкость (5). Вместо тарелки используется воронка (3). Конус и воронку изготовляют из нержавеющей стали. Размеры конуса выбирают так, чтобы он вставлялся в 10– 15-литровый бак (2) или другую емкость. Воронку припаивают к конусу при помощи трех пластинок (4) на расстоянии 1,5–2 см. В стенке емкости проделывают отверстие, в которое впаивается трубка (6). Диаметр трубки подбирается такой, чтобы в нее можно было пропустить

термоупорный отводной шланг (7), который соединяет воронку со сборником. В то же время шланг должен плотно прилегать к трубке.

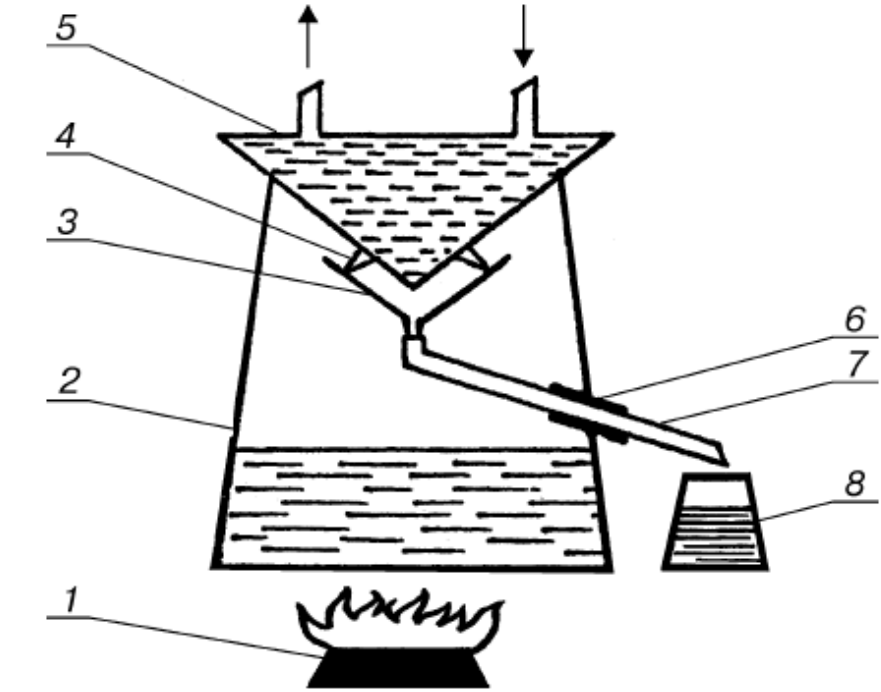

Рис. 3

Рассмотрим принцип работы устройства. Бак с брагой нагреваем горелкой (1). В конус (5) заливаем холодной воды. Спиртосодержащая жидкость испаряется и конденсируется на конусе и по нему стекает в воронку (3). Из воронки по шлангу (7) попадает в сборник (8).

Для повышения эффективности работы устройства рекомендуется конус охлаждать проточной водой. Для этого надо сделать его герметичным и припаять к нему две трубки для подачи и отвода холодной воды. Стыки между конусом и емкостью, трубкой и шлангом промазывают тестом. Это исключает выход наружу спиртосодержащих паров.

Главный недостаток данной конструкции – сложность контроля температурного режима. Для устранения этого недостатка в бак можно вставить еще одну трубку, через которую при помощи теста можно будет установить термометр.

Перегонное устройство «колба»

В данном устройстве (рис. 4) емкостью для нагревания браги служит специальная колба (3) объемом 1–3 л. Для конденсирования спиртосодержащих паров используют стеклянный дистиллятор с проточной водой (6) – вы могли его видеть в школьных учебниках по химии (прибор для получения дистиллированной воды). Колбу и дистиллятор можно приобрести в магазинах химического оборудования и медтехники. Колбу (3), холодильник (6) и сборник (7) можно соединить между собой комплектом стеклянных трубок (5). Колбу (3) закрывают пробкой, в которой делают отверстие для термометра (4) и отводной трубки (5). Холодильник (6) можно закрепить на штативе. Колбу нагревают на водяной бане. Для этого ее помещают в емкость с водой (2), которая нагревается газовой горелкой (1). Колба должна стоять на деревянной подставке (8). Внутрь колбы можно поместить кусочки керамики, которые обеспечат равномерное кипение смеси.

Температура водяной бани повышается до температуры кипения, при этом температура внутри колбы будет немного меньше и поэтому брага кипеть не будет, но температура будет достаточной для выпаривания спирта. Дистиллятор посредством шланга соединяют с водопроводным краном, отводной шланг опускают в раковину.

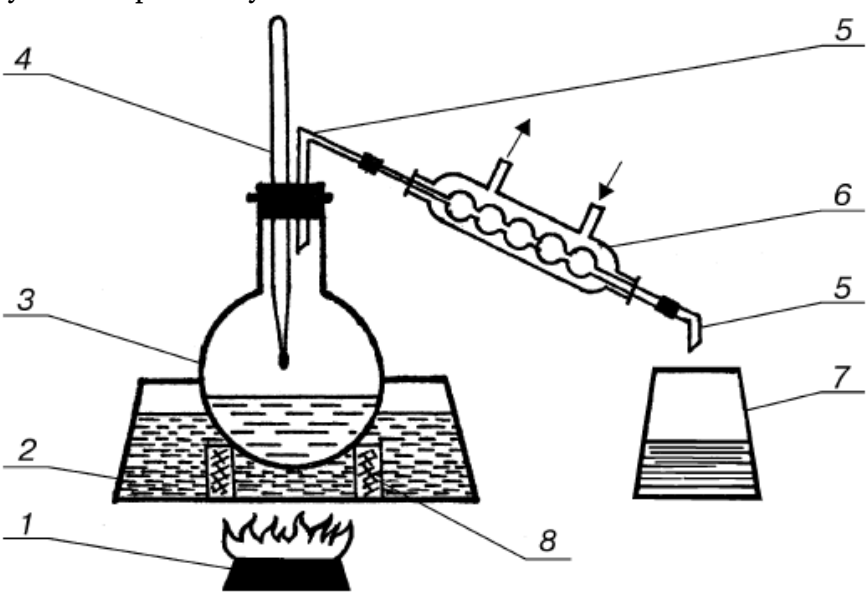

Рис. 4

Браги в колбу наливают не более 2/3 ее объема.

Главное достоинство конструкции – возможность визуального

наблюдения процесса во всех стадиях перегонки. Недостаток – сравнительно небольшие объемы перегонки (0,3–1,5 л).

Перегонный куб со змеевиком

Свое название устройство получило от формы холодильника, напоминающей куб (рис. 5). Этот вариант перегонки браги можно назвать классическим, он получил наибольшее распространение у любителей-самогонщиков. Он привлекает скоростью и качеством перегонки, возможностью контролировать температурный режим процесса перегонки.

Перегонное устройство состоит из емкости-бака (2), обязательно закрытой уплотнительной крышкой (3); отводной трубки (5); емкости с водой и змеевиком (6); сборника (7). Для контроля температуры в крышке проделывают отверстие под термометр (4), который вставляется при помощи уплотнительной пробки.

Емкость на 2/3 заполняют брагой, закрывают уплотнительной крышкой и ставят на горелку (1). Спиртосодержащие пары через трубку попадают в змеевик, в котором конденсируются и стекают в сборник.

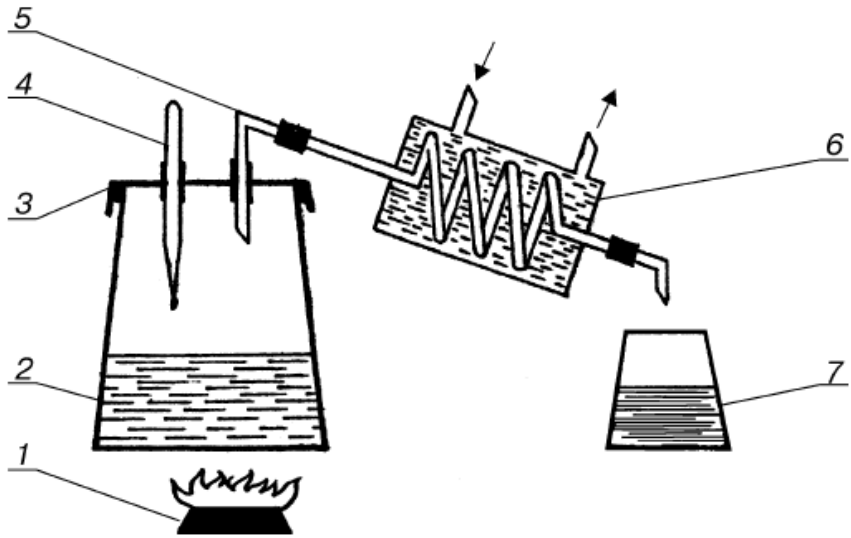

Рис. 5

Воду в баке необходимо периодически заменять. Для этого удобно сделать в баке сливной кран, при наличии трубопровода обычно к баку припаивают две трубки: сверху – для поступления холодной воды (ее соединяют с краном), снизу – для слива (ее

соединяют с раковиной).

Производительность такого устройства 0,6–0,8 л/ч, что позволяет получить при одноразовой перегонке самогон крепостью 30–40 % об.

Во время процесса перегонки необходимо внимательно следить за температурой кипения, при высокой температуре (около 90 ˚С) может произойти выброс бражки в трубопровод, что приведет к прекращению перегонки и опасному увеличению давления в емкости. При засорении трубопровода необходимо сразу снизить температуру нагрева, вытащить из системы и промыть трубопровод. Затем продолжать перегонку.

В качестве емкости для нагревания браги можно использовать фляги, бидоны, канистры, бытовые скороварки. Очень просто переделать бытовую скороварку. Необходимо только вынуть из крышки скороварки клапаны и на их место установить пробки с отверстиями для термометра и трубки. К трубке подсоединяется змеевик, и устройство готово к работе.

Перегонное устройство «банки»

Данное устройство состоит из двух стеклянных банок емкостью 10 л и 3 л (рис. 6). Десятилитровая банка (4) нужна для нагревания спиртосодержащей жидкости, а трехлитровая (8) служит холодильником.

Большую банку на 1/2 заполняют брагой и помещают на водяную баню (3) – таз, наполненный водой, стоящий на электроплитке или газовой горелке (1). Банку закрывают пробкой с отверстиями для термометра (5) и трубки (6). Маленькую банку закрывают пробкой с отверстиями для трубок (6) и (9) и переворачивают. Трубка (6) имеет большую длину, доходящую почти до дна банки (8), по ней спиртосодержащие пары попадают в холодильник, конденсируются на стенках банки и стекают вниз. Для большей эффективности банку-холодильник помещают под струю холодной воды (7) в раковину (10). Холодильник можно также установить на треноге (на рис. не показано). Трубка (9) служит для выравнивания давления внутри холодильника. Часть спиртосодержащих паров (не успевших сконденсироваться) будет выходить через трубку наружу; их можно уловить, если на конце трубки поставить водяной затор (емкость с водой), тогда спирт будет растворяться в воде, а затем эту жидкость можно будет перелить в брагу и впоследствии перегнать.

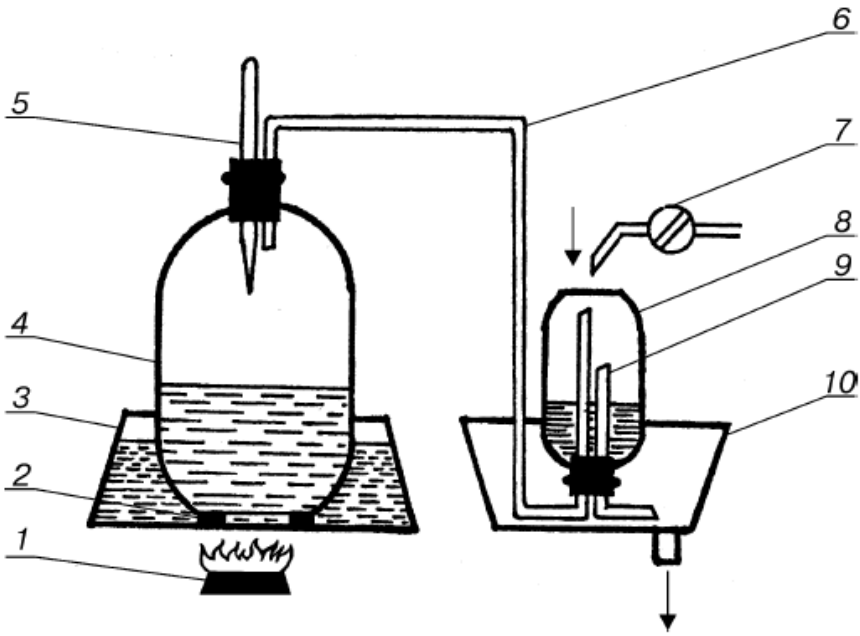

Рис. 6

Прибор с дополнительной емкостью

Данный прибор (рис. 7) позволяет очистить продукт от примесей и повысить концентрацию спирта до 70–80 % об. Главное отличие его от других перегонных устройств – наличие дополнительной емкости с водой (5). Действие прибора основано на пропускании паров смеси спирта и воды через водную среду с заданной температурой 80–82 °С, в результате чего водяные пары смеси конденсируются и остаются в емкости, а пары спирта проходят через холодильник (6), охлаждаются и конденсируются в холодильнике, далее собираются в сборнике (7).

Емкость с брагой (2) и дополнительная емкость (5) соединены между собой трубопроводом (4). В каждой емкости установлен термометр – (3) и (9). В качестве холодильника можно использовать куб со змеевиком (6). Бак (2) наполняют не более чем на 2/3 объема спиртосодержащей жидкостью (брагой или самогоном после первого прогона). Емкость (5) заполняют водой не менее 1/2 объема (конец трубопровода обязательно должен находиться в воде).

При использовании прибора предварительно нагревают воду в емкости (5) до температуры 80–82 °С, а затем нагревают емкость (2) и начинают перегонять спиртовой отгон. Естественно,

часть спиртовых паров конденсируется в емкости (5), поэтому вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки воду из емкости (5) необходимо залить в емкость (2) и повторно перегнать.

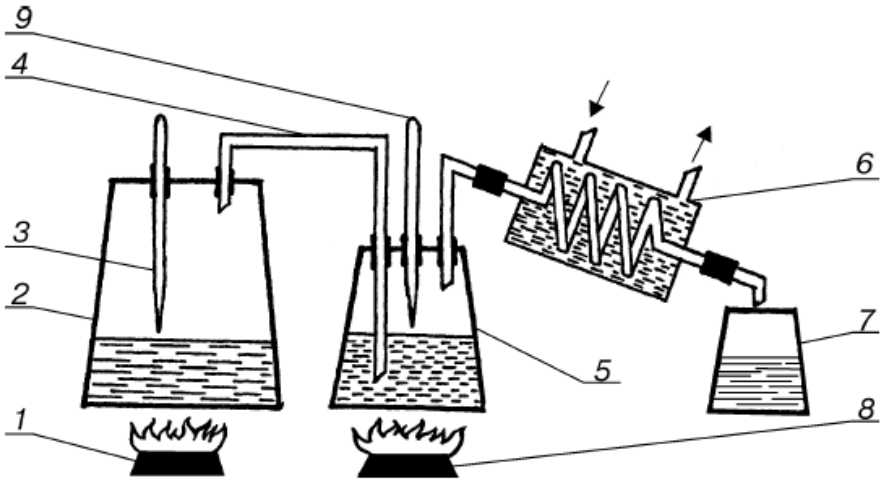

Рис. 7

Прибор с ректификационной камерой

Данный прибор (рис. 8) позволяет повысить концентрацию спирта до 92 % об., единственный недостаток – небольшой объем (1–1,5 л) при длительном процессе ректификации (10–12 ч).

Прибор состоит из бака с брагой (2), закрытого уплотнительной крышкой; ректификационной камеры (3), которая напоминает воронку, но с отверстиями; холодильника-дистиллятора (5), который служит для охлаждения и конденсирования паров спирта. К камере подсоединен выводной трубопровод, который перекрывается краном (6).

Температура в камере измеряется термометром (4). При нагревании спиртосодержащий пар поднимается вверх, проходит через холодильник, конденсируется, и жидкость стекает в ректификационную камеру, при этом избыток жидкости сливается через отверстия обратно в бак с брагой. Продукт подвергается многократной перегонке, в результате концентрация спирта в жидкости ректификационной камеры повышается. Периодически открывают кран, и спирт из камеры уходит в сборник (7).

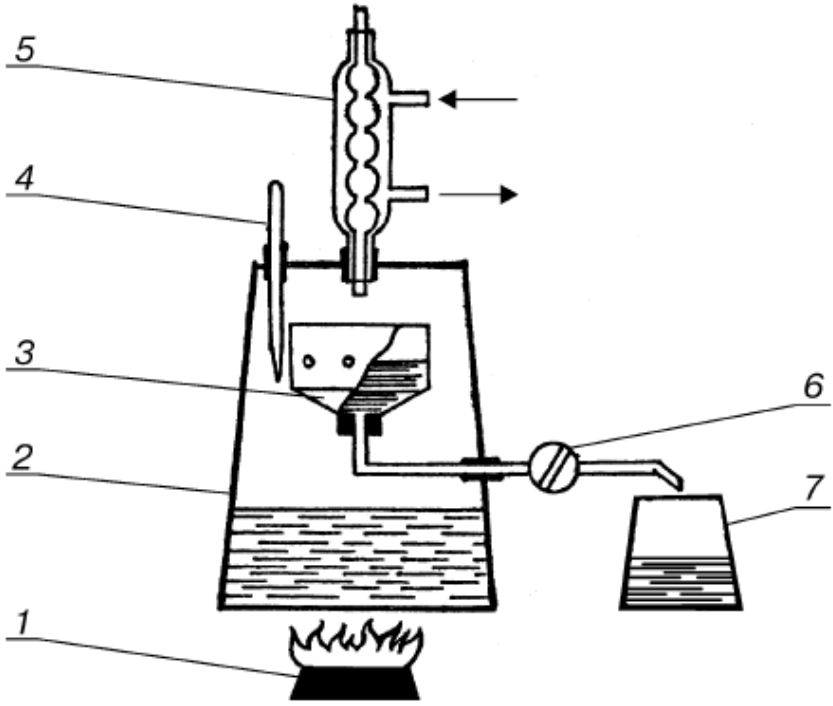

Рис. 8

Каплеуловитель

Каплеуловитель – это дополнительное устройство, которое может быть включено в схему перегонных аппаратов. Каплеуловитель служит для сбора (отделения) капель жидкости, попадающих вместе со спиртосодержащими парами в трубопровод. Каплеуловитель по конструкции бывает двух видов (рис. 9 – это схема включения каплеуловителя в перегонное устройство). Обычно в конструкции самогонных аппаратов применяют один каплеуловитель.

Каплеуловитель I (3) собирает капли жидкости, которые стекают непосредственно обратно в бак с брагой.

Каплеуловитель II (4) собирает капли у себя в емкости. Емкостью может служить стеклянная банка объемом 1 л.

После перегонки воду, собравшуюся в каплеуловителе, можно вылить – она не содержит спирта, по составу близка к дистиллированной.

Измерительные приборы

Термометр должен быть жидкостный со шкалой до 120 ˚С. Так как от точности температуры во время перегонки зависит качество конечного продукта, то рекомендуется использовать точные термометры с ценой деления 0,5 ˚С. Например, химические термометры с верхней шкалой 150 ˚С. В принципе для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать и обычный термометр.

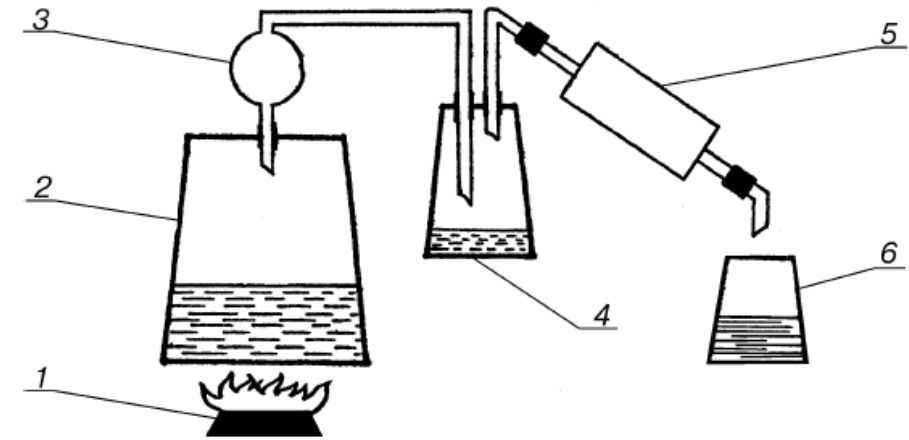

Рис. 9

С термометром следует обращаться очень осторожно, сильно не встряхивать, не деформировать и не перегревать. При резком охлаждении нагретого термометра может произойти разрыв ртутного столбика, а при перегреве термометр может лопнуть.

Ареометр. Для определения абсолютного количества спирта в спиртосодержащих жидкостях используют специальные приборы – ареометры, которые измеряют удельный вес жидкости.

Ареометр – это стеклянный поплавок с шариком внизу, где содержится груз. Наверху имеется шкала с делениями для определения относительного веса жидкости с точностью до третьего знака. Для измерения относительного веса спиртовых растворов требуется ареометр с пределами измерения 0,82—1,00. Жидкость наливают в стеклянный сосуд (цилиндр) и опускают туда ареометр. После того как ареометр займет вертикальное положение и будет неподвижен, записывают то значение, которое он показывает (определяется верхним краем уровня жидкости). Потом с помощью специальных таблиц определяется «крепость» продукта.

Кроме обычных, имеются специальные ареометры для определения содержания спирта. У них шкала уже проградуирована в % об. (так называемые, спиртометры).

Емкости и тара

Обычно для приготовления сусла и бражки применяют деревянные бочки, эмалированные кастрюли и фляги. Пользуются и стеклянными бутылями. Предпочтительнее использовать невысокие и широкие бутыли, поскольку замечено, что брожение сусла в узких и высоких сосудах происходит хуже. При использовании хрупких стеклянных бутылей следует принять меры предосторожности – держать их в защитных чехлах или корзинах. Нельзя использовать медные и железные емкости, а пластмассовые – только в том случае, если на них стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Для измельчения ягод нужна небольшая бочка, корыто или большой глиняный горшок.

Готовый самогон разливают в стеклянные бутылки емкостью 0,25; 0,5; 1; 3 л (четверть – старая русская мера объема жидкости). Разливают при температуре 20 ˚С. В бутылке оставляют небольшую воздушную полость. Укупоривают бутылки корковой пробкой с прокладкой из пергамента. Можно наклеить этикетку, на ней указать наименование продукта, крепость и дату приготовления.

Фильтры

Для получения качественного самогона используются различные фильтры. Они служат для очистки жидкостей от различных примесей, твердых частиц.

При фильтровании жидкость пропускают через вату, ткань, песок, уголь и т. п. Для простейшего фильтра требуется большая воронка, в которую укладывают 2–3 слоя марли или ткани, потом вату, которую засыпают слоем чистого, прокаленного на огне песка, и сверху кладут опять ткань или марлю. Если слой песка в фильтре равен 2 см, то скорость фильтрации будет 0,5–1 л жидкости в час.

В настоящее время появилось множество бытовых промышленных фильтров для очистки воды. Их целесообразно использовать для очистки воды, которая идет для заваривания браги, а также получается отличный эффект при пропускании через них самогона. В конструкциях перегонных аппаратов фильтр можно расположить перед сборником самогона.

Рецепты приготовления напитков

Народные рецепты самогона

Самогон сахарный

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 л хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

1-й вариант

6 кг сахара, 200 г дрожжей

Сахар залить 30 л теплой воды. Дрожжи развести и перемешать с сахарным сиропом, добавить пучок сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6–7 дней, затем перегнать.

Выход: 6 л.

2-й вариант (ускоренный)

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока

Сахар залить 30–40 л теплой воды, добавить дрожжи и молоко и эту смесь поместить в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

Выход: 8—10 л.

3-й вариант (за сутки)

5 *кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха*

Сахар, молоко, горох залить 15 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи и сутки настаивать, затем перегнать.

Выход: 5 л.

4-й вариант (за сутки)

5 *кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 4 буханки ржаного хлеба, 25 картофелин среднего размера*

Картофель отварить и растолочь, хлеб раскрошить, дрожжи развести, смешать с сахаром и молоком, залить 25 л теплой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки. Затем перегнать.

Выход: 5–7 л.

Самогон из варенья

6 л забродившего варенья, 200 г дрожжей, 3 кг сахара

Варенье, дрожжи и сахар залить 30 л теплой воды. Настаивать в темном месте 3–5 дней, затем перегнать.

Выход: 9 л.

Самогон из конфет

5 кг карамели с начинкой, 200 г дрожжей

Конфеты развести в 20 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи. Настаивать 4–5 дней, затем перегнать.

Выход: 5 л.

Самогон сиропный

6 л сиропа (любого), 200 г дрожжей

Сироп смешать с разведенными дрожжами, добавить 30 л теплой воды. Настаивать неделю, затем перегнать.

Выход: 6–7 л.

Самогон из халвы

5 кг халвы, 10 г мяты, 100 г дрожжей

Халву развести в 8—10 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи и мяту. Настаивать 8 дней, затем перегнать.

Выход: 10 л.

Самогон медовый (медовуха)

3 кг меда, 3 л сиропа, 300 г дрожжей

Мед и сироп развести в 25 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи. Настаивать в теплом месте неделю, затем перегнать.

Выход: 7 л.

Самогон крахмальный

10 кг крахмала, 500 г дрожжей, 1 кг сахара

Крахмал развести в 20 л воды и заварить как кисель, добавить дрожжи и сахар. Настаивать 3–5 дней. Затем перегнать.

Выход: 12 л.

Самогон из томатной пасты

1 л томатной пасты, 1,5 л пива, 10 кг сахара

Томатную пасту развести в 30 л воды, добавить пиво и сахар. Настаивать в теплом месте до окончания процесса брожения, затем перегнать.

Выход: 7–8 л.

Самогон из сухофруктов

2 кг сухих яблок или груш, 3 кг сахара, 300 г дрожжей

Сухофрукты заварить, залить 10 л воды, поставить на плиту и варить в течение часа. Затем охладить до температуры 30–35 °С. Добавить сахар и разведенные дрожжи. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать.

Выход: 3,5 л.

Самогон из фруктово-ягодного сока

9 л сока, 300 г дрожжей

В сок добавить дрожжи. Настаивать в теплом, темном месте 12–15 дней до прекращения процесса брожения, затем перегнать.

Выход: 2–3 л.

Самогон плодово-ягодный

1-й вариант

0,7 л виноградного вина, 50 г дрожжей

Подгнившие ягоды и фрукты залить доверху водой. Затем добавить виноградное вино и дрожжи из расчета 0,7 л вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда брожение закончится, перегнать.

2-й вариант

10 л вина, 500 г дрожжей

В вино добавить дрожжи, накрыть марлей и на неделю поставить в теплое место. Затем перегнать.

Выход: 3 л.

Самогон апельсиновый

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный

первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

Вишневый самогон

1-й вариант

20 кг вишни, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять, добавить сахар и разведенные дрожжи. Поставить в умеренно теплое место, в течение первых двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Выход: 8 л.

2-й вариант

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3,5–4,5 л французской водки (см. рецепт ниже) и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахар, хорошо перемешать и отфильтровать.

Виноградный самогон

10 л виноградной выжимки, 5 кг сахара, 100 г дрожжей

Выжимку, сахар и разведенные дрожжи залить 30 л теплой воды. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Примечание. Использовать можно почти все сорта винограда, но количество получаемого самогона зависит в основном от сорта винограда.

Гороховый самогон

3 кг гороха, 3 стакана солода, 200 г дрожжей

Горох размолоть до состояния муки. Вскипятить воду,

всыпать туда, постоянно помешивая, муку и варить до получения густой однородной массы. Остудить, добавить солод, перемешать и дать постоять. Затем слить в чан, добавить дрожжи и оставить в теплом месте. Через 5 дней перегнать. Если горох предварительно прорастить, то солод добавлять не нужно.

Выход: 3 л.

Грушевый самогон

1-й вариант

3 ведра груш (дички)

Груши ссыпать в бадью объемом 50 л, помять и оставить на 15–20 дней. Ничего не добавлять. Затем перегнать.

Выход: 3 л.

2-й вариант

5 ведер подпорченных садовых груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

Груши сварить в небольшом количестве воды. Добавить сахар, дрожжи и залить 5–7 л воды. Настаивать в теплом месте в течение 8—10 дней, затем перегнать.

Выход: 8 л.

Картофельный самогон

1-й вариант

20 кг картофеля, 1 кг пшеничной муки, 500 г дрожжей

Картофель вымыть, натереть на терке и, помешивая, залить кипяченой водой, имеющей температуру 60 °С. Добавить муку, перемешать и оставить настаиваться. Жидкость слить, а осадок залить водой с температурой 50 градусов, перемешать и снова настаивать. Полученный настой слить, смешать его с первым настоем, добавить разведенные дрожжи и настаивать 10–15 дней. Затем перегнать.

Выход: 7 л.

2-й вариант

10 кг картофеля, 6 кг овса, 500 г дрожжей

Картофель вымыть и натереть на терке. Овес смолоть, залить кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 35 л воды и снова перемешать, добавить разведенные дрожжи. Емкость плотно закупорить и настаивать 3–4 дня в темном месте до образования осадка и появления пузырьков. После этого

перегнать.

Выход: 9 л.

Наливочный самогон (для приготовления наливок)

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

Рисовый самогон

3 кг риса, 3 стакана молотого солода, 200 г дрожжей

Рис отварить в 10 л воды, остудить, добавить солод, перемешать и оставить на 10–12 часов. Затем снова перемешать, добавить дрожжи и оставить на 5–6 дней. Потом процедить и перегнать.

Выход: 4 л.

Рябиновый самогон

1-й вариант

10 кг рябины, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок. Добавить сахар, дрожжи и поставить в теплое место. Когда брожение закончится, перегнать.

Выход: 4 л.

2-й вариант

3 кг спелой рябины, 80—100 г дрожжей, 12 л свежего хлебного кваса

Собрать до морозов рябину, размять, добавить дрожжи, залить квас и настаивать при температуре 15–16 °С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

3-й вариант

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел со вкусом, напоминающим

французский коньяк.

Свекольный самогон

1-й вариант

8 кг сахарной свеклы, 2 кг сахара, 500 г дрожжей

Сахарную свеклу натереть на терке и отварить. Неостывшую свеклу залить 10 л теплой воды, добавить сахар, разведенные дрожжи и настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда на поверхности образуется корочка и свекла опустится на дно, все перемешать и перегнать.

Выход: 4,5 л.

2-й вариант

20 кг сахарной свеклы, 200 г дрожжей

Свеклу натереть, залить водой и варить 1–1,5 часа. Полученный отвар слить. Отваренную свеклу вновь залить водой, проварить 1–1,5 часа и слить. Процедуру повторить еще раз. Жидкость, полученную при трех варках слить в одну посуду, заполнив ее не более чем на 2/3 объема, добавить разведенные дрожжи и настаивать 10–15 дней. Сахар добавлять не требуется. Когда брожение закончится, перегнать.

Выход: 5 л.

3-й вариант

Приготовить 4 л свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при температуре 20–22 °С. Затем добавить еще 15 л свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

4-й вариант

10 л свекольной патоки, 250 г дрожжей

Патоку и дрожжи залить 25 л воды и настаивать в теплом месте 7 дней. Затем перегнать.

Выход: 2 л.

5-й вариант

30 л свекольного сока, 200 г дрожжей

В свекольный сок добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать.

Выход: 3 л.

Сливовый самогон

12 кг слив, 2 кг сахара

Сливы размять, смешать в сахаром и настаивать 12–16 дней. По окончании брожения перегнать.

Выход: 4 л.

Хлебный самогон

1-й вариант

4 кг пшеничной муки, 11 кг сахара

Муку смешать с 1 кг сахара и залить 3 л воды. Настаивать в теплом месте 5 дней, затем добавить еще 5 кг сахара и 18 л воды. Настаивать неделю. Когда брага начнет горчить, настой процедить и перегнать. В отходы добавить 5 кг сахара и 8 л теплой воды. Настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать.

Выход: 15 л.

2-й вариант

6 кг пшеницы (ржи, ячменя), 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофеля, 1 кг дрожжей

Пшеницу прорастить и перемолоть. Хлеб размочить в 10 л воды и также перемолоть. Картофель разварить и размять. Пшеницу, хлеб и картофель перемешать, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте неделю. Затем перегнать.

Выход: 10 л.

3-й вариант

10 кг пшеницы, 500 г дрожжей

Пшеницу прорастить и перемолоть, затем добавить дрожжи, залить 30 л воды и настаивать в теплом месте. Когда брожение закончится, перегнать.

Выход: 8 л.

4-й вариант

Пшеницу (ячмень, рожь, просо, горох, кукурузу) прорастить и перемолоть в муку. Из муки, понемногу добавляя ее в кипящую воду и помешивая, сварить жидкий кисель. Готовый кисель укрыть и настаивать 10–12 часов, потом остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи из расчета 500 г дрожжей на 20 л закваски. Оставить бродить на 5–6 дней. Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

5-й вариант

4 кг пшеницы, 11 кг сахара, 29 л воды

Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, настаивать еще 7–8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

6-й вариант

Зерно мочить в кадке 3 дня, сушить на противне 2 дня и досушивать в печи. Когда зерно высохнет до стадии хруста при раскусывании, его надо перемолоть. Затем в кадку налить 2 ведра горячей воды, добавить 8 кг смолотого зерна и перемешать. Через 2 часа долить 2 ведра горячей воды и вновь перемешать. Через час добавить 0,5 ведра холодной воды, перемешать и положить дрожжи. Настаивать в теплом месте 3 дня, затем перегнать.

7-й вариант

Взять 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 л самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 л воды и перегнать до получения 10 л самогона.

8-й вариант

Прорастить зерно и смолоть его. Разварить картошку и истолочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, всыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10–12 часов. Затем перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей и оставить бродить 5–6 дней, после чего перегнать. На ведро солода варится 2–2,5 ведра картошки.

9-й вариант

На 1 ведро зерна: 2 ведра картошки

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Заварить хмель. Потом необходимо приготовить затер: в брагу, которая осталась с прошлого раза (1,5–2 л) добавить свареный хмель (3 л). Потом все вместе перемешать – пшеницу или рожь, картошку и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку. Поставить в теплое место. Пусть стоит до тех пор, покуда не перестанет бродить и шуметь. Перегнать.

Выход: 2 л.

Яблочный самогон

12 л яблочного сока, 1 кг сахара, 65 г дрожжей

В яблочный сок добавить сахар, дрожжи и настаивать в темном месте 7 дней. Затем перегнать.

Выход: 1 л.

Старинные рецепты самогона

Ангеликовый (дягильный) самогон

1-й вариант

Взять 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, по 100 г ангелики и корицы; все залить 15 л самогона и настаивать 4 суток, затем перегнать.

2-й вариант

Нарезать мелко 1,2 кг сухого дягильного корня, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 л двойного самогона и перегнать.

3-й вариант

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Анисовый самогон

1-й вариант

Взять 1,2 кг аниса, крупно истолочь, залить 6 л самогона и настаивать 3 суток; после прибавить еще 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

2-й вариант

Взять 400 г тмина, по 50 г аниса, сухой лимонной корки, фенхеля и 40 г фиалкового корня. Все вместе истолочь, залить 3,5 л самогона и настаивать сутки. Потом прибавить 2,5 л ключевой воды и перегонять до тех пор, пока самогон не пойдет белый и не острый. После подсластить сиропом и профильтровать.

3-й вариант

Взять 1,2 кг крупно истолченного аниса, 25 г фиалкового корня и горсть соли; залить 12 л самогона и настаивать 2 суток, потом перегнать.

4-й вариант

Взять 400 г аниса, залить 10 л самогона и перегнать. Для подкраски истолочь горсть аниса и положить под трубочку в платке, чтобы самогон шел сквозь него. Если же кто желает иметь напиток зеленого цвета, то надо взять березовых листьев, высушить, истолочь и положить в платок под трубку.

5-й вариант

Взять 400 г аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки; все истолочь, залить 8 л самогона и перегнать.

6-й вариант

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

7-й вариант

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 л воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1–1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

8-й вариант

Мелко истолочь 200 г аниса, залить его 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2,5 л воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

9-й вариант

Взять 1,2 кг крупного толченого аниса, 25 г фиалкового корня, 60 г соли, залить 12,5 л очищенного двойного самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать.

10-й вариант

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 л

двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 л воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

11-й вариант

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 л воды и процедить.

12-й вариант

Взять 400 г аниса, 12,5 л самогона, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него. Для того чтобы самогон был зеленым, размельчить 50 г сушеных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

Вишневый самогон

1-й вариант

Набрать весной свежераспустившихся листьев вишни и залить самогоном, который приобретет вишневый вкус и зеленый цвет.

2-й вариант

Взять 30–36 л вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), добавить 1,2 л молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, хорошо размешать и отфильтровать (на 1 л самогона – 3 л сока и 600–650 г пудры).

3-й вариант

Взять 5 л двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 л воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части, затем добавить корицы, семян кардамона, гвоздики,

накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить. На 1,2 л сока взять 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (1 часть – самогон), перемешать и отфильтровать.

Гвоздичный самогон

1-й вариант

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

2-й вариант

10 л самогона неделю настаивать на 100 г гвоздики; перед перегонкой добавить 200 г гвоздики и перегнать. Для подслащивания положить сахара по 400 г на 10 л.

3-й вариант

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 л двойного самогона, крепко закупорить бутыль, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

4-й вариант

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 л самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 л.

5-й вариант

Поместить в бутыль 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (1 часть – вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 л) истолочь, добавить гвоздики (5 штук на 1 л) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 столовую ложку на 1 л) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

Грибной самогон

Взять 300 г сушеных белых грибов, горсть укропного семени и

гвоздики, залить 12 л двойного самогона, настаивать 10–15 дней, затем добавить 3 л мягкой родниковой воды и перегнать.

Жасминовый самогон

Свежесорванные цветки жасмина 200 г залить 4 л самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

Желудочный самогон

1-й вариант

Взять по 100 г кишнеца и имбиря, 50 г гвоздики, 25 г мускатных орешков; все мелко истолочь, залить 5 л двойного самогона и добавить 6 г шафрана. Настаивать 6 суток, потом подсластить.

2-й вариант

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все 12 л двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

Изюмный самогон

Взять 800 г изюма, 400 г кардамона, смешать и измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Кардамонный самогон

1-й вариант

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 л самогона и перегнать.

2-й вариант

Взять 400 г кардамона, 800 г изюма, истолочь все вместе, залить 10 л самогона, настаивать неделю и перегнать.

3-й вариант

Взять 100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса и залить 10 л самогона. Настаивать 3 суток, затем перегнать.

4-й вариант

Взять 50 г кардамона, 25 г аниса, 14 г ангелики (дягиля), 20 г гвоздики. Все залить 10 л самогона, неделю настаивать, затем перегнать.

Коричный самогон

1-й вариант

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 л двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,2 л воды.

2-й вариант

На 10 л самогона взять 100 г корицы, 50 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки. Все настаивать 3 суток и перегнать.

3-й вариант

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 л кипяченой воды и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

4-й вариант

Взять 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

5-й вариант

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л самогона, влить в куб еще 0,5 л воды, потом таким же образом еще 0,5 л воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л. Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 л коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

6-й вариант

Взять 1,2 кг сухих яблок, залить 12 л двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Белый коричный самогон

1-й вариант

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

2-й вариант

Взять 400 г корицы, залить 5 л самогона, настаивать неделю в теплом месте и перегнать. Сначала пойдет крепкий, а к концу светлее, душистее и слаще; перегонять до тех пор, пока не пойдет без вкуса и запаха. После все смешать, подсластить сиропом и несколько дней настоять. Чем дольше напиток стоит, тем лучше, чище и свежее становится.

Самогон из разных кореньев

1-й вариант

Взять 40 г корицы, по 20 г гвоздики, мускатных орехов, мускатного цвета, фиалкового корня, калгана, мастики (фисташки) и стираксы; все залить 12 л самогона и, добавив 800 г толченого изюма, настаивать 6 суток, потом перегнать.

2-й вариант

Взять по 30 г мускатного цвета, мускатных орешков, гвоздики, кардамона и стираксы, по 50 г корицы и померанцевой корки, 100 г мастики. Все истолочь и залить 2,5 л самогона; настаивать 6 суток, потом положить ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегнать.

3-й вариант

Взять по 50 г пионного корня, солодового корня, калгана, ревеня, корицы, гвоздики, бадьяна, кардамона, имбиря, петрушки, немецкого тмина, ангелики, померанцевой корки и розового цвета, 120 г розмарина, 15 г стручкового перца и майорана, 30 г шалфея и мускатных орешков. Все залить

самогоном и настаивать 6 суток, потом перегнать.

Крепительный самогон

1-й вариант

Взять по 40 г корицы, мускатных орешков и мастики, по 4 г кардамона и гвоздики, 60 г лимонной корки, 30 г аниса, 60 г стираксы и 8 г канцелярного семени. Все истолочь, залить 10 л двойного самогона и настаивать в теплом месте 12 суток.

2-й вариант

Взять по 20 г корицы, мускатных орешков, мускатного цвета, бадьяна, кардамона, кишнеца, розмарина, фиалки, аниса, тмина, базилика, майорана, шалфея и мяты, 15 г пионного корня, 200 г лимонной корки. Все истолочь, кроме трав и лимонной корки, залить 10 л двойного самогона и настаивать 12 суток в теплом месте.

3-й вариант

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить 12 л двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Лавандовый самогон

Взять 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, измельчить и перемешать. Залить 12 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом и перегонять на медленном огне.

Лавровый самогон

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 суток, затем перегнать как обычно.

Лимонный самогон

1-й вариант

Взять 400 г лимонной корки и столько же фиалки, налить 12 л простого самогона, настоять 6 суток. Затем перегонять, пока не выйдет 6 л самогона.

2-й вариант

На 12 л самогона взять 1,2 кг крупно истолченной лимонной корки и горсть соли; настоять 3 суток и перегнать, подсластить 1 л сиропа.

3-й вариант

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

4-й вариант

Взять цедру 30 лимонов, залить 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавить корки 4 померанцев или 5–6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 литра самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

Самогон «малороссийская запеканка»

1-й вариант

Взять 50 г корицы, 15 г гвоздики, по 20 г бадьяна и кардамона, 5 г мускатного цвета и 2 мускатных орешка. Все истолочь, положить в бутыль и залить 6 л самогона, перегнанного с лимонной коркой. Бутыль замазать тестом толщиной в три пальца и поставить в печь на четыре ночи; по утрам же вынимать и взбалтывать. После 4 суток слить и подсластить сиропом.

2-й вариант

Взять 12 г корицы, 20 г гвоздики, по 4 г кардамона и перца; по 12 г имбиря, очищенной померанцевой корки, бадьяна, аниса, кишнеца, цитвара, мастики, фиалкового корня; по 4 г росного

ладана, тмина и дикого перца; по 12 г розмарина и мускатного цвета, 4 г укропного семени, 25 г стираксы да всякого хлеба по 12 зерен. Весь этот набор положить в большую бутыль и залить 10 л анисового самогона; бутыль толстым слоем обмазать и облепить хлебным тестом, закупорить крепко (важно, чтобы бутыль была не полна) и ставить в печь 12 ночей подряд (всякий раз осматривать, нет ли на тесте трещин, и, если есть, то замазывать). Потом, по прошествии 12 дней самогон слить и отфильтровать.

3-й вариант

1—2 л сухих лимонных корок залить 8–9 л самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует раз 8—10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

Малиновый самогон

1-й вариант

Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

2-й вариант

Взять 400 г свежей малины, залить 12 л самогона и настаивать 2 суток, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Миндальный самогон

Взять 200 г миндальных ядер, 100 г абрикосовых ядер, очистить и истолочь. Залить 3 л двойного самогона, добавить 4 г наломанной корицы, горсть кишнеца, 800 г сахара, закупорить и настаивать неделю. Потом вскипятить 0,5 л воды и, остудив, смешать с настоем. Затем профильтровать.

Можжевеловый самогон

Взять 1,6 кг можжевеловых ягод, истолочь их и залить 8 л двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

Московский самогон

8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 л воды и перегнать, получив первоначальный объем.

Мятный самогон

1-й вариант

Взять 400 г мяты, по 50 г полыни и аниса, 30 г розмарина, по 20 г гвоздики, корицы и кардамона, 50 г шалфея; все засыпать в бутыль и залить 20 л самогона. Бутыль плотно закрыть и поставить на 3 суток в теплое место, потом профильтровать.

2-й вариант

Взять 800 г мяты, горсть соли и 1,2 кг меда; все залить 12 л самогона, настаивать 3 суток и перегнать.

3-й вариант

Взять 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина и шалфея, по 12 г гвоздики и кардамона; все залить 10 л самогона, закупорить и настаивать 3 суток в теплом месте, потом перегнать и подсластить.

4-й вариант

Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистока. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 0,6 л воды, и отфильтровать.

Персиковый самогон

1-й вариант

800 г толченых персиков залить 10 л самогона и поставить в теплое место на 3 суток, потом перегнать. После нарвать по две пригоршни березового листа, листа черной смородины и

черемухи, одну горсть мяты; все положить в полученный самогон и один день настаивать, потом слить и подсластить.

2-й вариант

Взять 800 г персиковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8—10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

3-й вариант

На 12 л двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2–3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

4-й вариант

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести 6 л самогона, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

Полынный самогон

1-й вариант

Взять 800 г аниса и 400 г полыни, залить 10 л самогона, настаивать 2 недели и потом перегнать.

2-й вариант

Взять 300 г полынных верхушек и горсть соли, залить 3 л самогона и неделю настаивать. Потом прибавить 1,2 кг меда и перегнать.

3-й вариант

Взять 400 г аниса и 200 г мелко искрошенной полыни залить 10 л самогона и перегнать.

4-й вариант

Набрать 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 л воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистока.

5-й вариант

Взять 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залить 6 л самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 л воды и перегнать до получения 6 л самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2–3 дней на горсти листьев черной смородины или любистока. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

Померанцевый самогон

Померанец можно заменить зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

1-й вариант

Взять 1 кг померанцевой корки, мелко нарезать и положить в бутыль. Залить 10 л самогона, закупорить и поставить на неделю в теплое место. Затем перегнать и подсластить.

2-й вариант

Взять 800 г померанцевой цедры без мякоти, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

3-й вариант

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

4-й вариант

Взять 12 л самогона, развести его 6 л воды и перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить

сиропом из 1,5 кг сахара.

5-й вариант

Взять 1,5 кг померанцевой корки и настаивать 3 суток в 6 л самогона. Затем долить еще 8 л самогона и перегонять до тех пор, пока не выйдет 8 л самогона. Подсластить все по обыкновению.

6-й вариант

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна и по 100 г мускатных орешков, мускатного цвета, стираксы, мастики, кардамона, корицы и гвоздики. Весь сбор залить 10 л самогона и настаивать неделю. Потом перегнать.

7-й вариант

Взять 20 г измельченной гвоздики и настаивать в 1/4 л самогона 3 дня. Тем временем взять 400 г померанцевой корки, залить 10 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Рисовый самогон

1-й вариант

Взять бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3–4 дня. Затем добавить 12 л двойного самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 0,2 л 70 % спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 чайных ложки ванили. Настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

2-й вариант

Взять 2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана, залить 60 л очищенного самогона и перегнать до получения 43 л водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

Розмариновый самогон

Взять 400 г розмарина, горсть соли и залить 12 л самогона. Настоять 2–3 дня, перегнать и подсластить 1 л сиропа.

Розовый самогон

1-й вариант

Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. Взять 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды, добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

2-й вариант

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первая будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон надо перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

Сливовый самогон

1-й вариант

Размять 12 л слив, добавить 1–1,5 кг сахара и настаивать 12–16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

2-й вариант

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую ставят бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2–3 раза.

Сосновый самогон

Набрать молодых сосновых шишек, залить их самогоном и, закупорив, настаивать 3 суток, потом перегнать и подсластить сиропом.

Тминный самогон

1-й вариант

Взять 600 г тмина, истолочь его не очень мелко, залить 10 л самогона и перегнать; потом подсластить сиропом из 800 г сахара.

2-й вариант

Взять 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки. Все это измельчить, перемешать, залить 3,5 л двойного самогона и настаивать 2 суток. Затем добавить 2,5 л мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

3-й вариант

Взять 1,8 кг тмина, истолочь его, залить 12 л самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

Самогон тминный красный

1-й вариант

Взять 200 г тмина, 100 г кишнеца (кориандра), 50 г аниса; все залить 15 л самогона и перегнать.

2-й вариант

Взять 1,2 кг крупно истолченного тмина, залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Травный самогон

1-й вариант

Взять по 15 г шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орешков и 1,5 кг сахара, все залить 5 л самогона, 2–3 суток настаивать, потом перегнать.

2-й вариант

Взять 2 горсти майорана, 2 горсти шалфея, 2 горсти иссопа, 2 горсти душицы, 1 горсть аниса, 2 горсти базилика, 2 горсти

кипарисных стружек, 2 горсти можжевеловых ягод, 1 горсть кудрявой мяты, 1 горсть розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Все это залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

3-й вариант

Взять 1 часть сосновых шишек, 1 часть золототысячника, 1 часть листа черной смородины, 1 часть любистка (зори), 1 часть полыни, 1 часть бедренца, 1 часть немецкой мяты, 1 л розмарина, 1 часть малинового корня и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл траву. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

4-й вариант

Взять по 150 г майорана, шалфея, иссопа и тмина, по 20 г корицы, гвоздики, мускатных орешков, мускатного цвета, кардамона и стираксы, по 100 г розмарина и лимонной корки, 60 г мастики и горсть можжевеловых ягод; все залить 15 л самогона и настаивать 6 суток. Потом добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба и перегнать.

5-й вариант

Взять 45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 л двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

6-й вариант

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все это 12 л двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

7-й вариант

Взять 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

8-й вариант

Взять 155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г майорана, 100 г лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г

фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевеловых ягод, 20 г гвоздики. Залить 18 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

9-й вариант

Взять 120 г лимонной корки, 100 г мелиссы, 60 г черного корня вербены. Залить 12 л самогона, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

10-й вариант

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г аира, 50 г ревеня, 50 г лакричного корня (корень солодки), 50 г бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 50 г померанцевой корки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г петрушки, 50 г лепестков розы, 35 г гвоздики. Залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

11-й вариант

Взять 15 г майорана, 15 г шалфея, 15 г корицы, 15 г гвоздики, 15 г мускатных орехов, 1,6 кг сахара, залить 6 л хорошего самогона. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Шалфейный самогон

1-й вариант

Взять 200 г шалфея, 50 г кишнеца (кориандра), 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета; все залить 10 л самогона, закупорить и настаивать 2 суток, потом перегнать и подсластить.

2-й вариант

Взять 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 л самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

Чайный самогон

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г

зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

Яблочный самогон

1-й вариант

В бочку всыпать свежих яблок, залить самогоном и настаивать полгода. Затем жижу сцедить в котел, подсластить и три раза осторожно вскипятить, чтобы самогон не вспыхнул, и дать отстояться. Когда мед осядет на дно, то его слить и добавить воды из расчета 1 часть воды на 4 части меда. Все перегнать и отфильтровать.

2-й вариант

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Французская водка

1-й вариант

Загнившие фрукты и ягоды, залить водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавить виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 л вина, 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

2-й вариант

Взять 37 л самогона, 6 л молока и перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 л самогона.

3-й вариант

Взять 37 л самогона, 6 л молока и перегнать. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

4-й вариант

Взять 800 г изюма, залить 12 л самогона и перегнать.

5-й вариант

Взять 12 л виноградного вина, добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

Желтая водка

Взять по 50 г розмарина, калгана, мастики, корицы, мускатных орешков и росного ладана, 25 г аниса, 20 г шафрана, 400 г чистого терпентина. Все истолочь и, кроме мастики и шафрана, залить 10 л двойного самогона; шафрана же положить только половину, а мастику, завязав в мешочек, опустить в бутыль на нитке и дать стоять в теплом месте 5 дней. Потом перегнать и добавить вторую половину шафрана.

Старинные горькие настойки на основе самогона

Аралиевая горькая

Взять по 4 мл спиртовой настойки корня аралии маньчжурской, лимонника, экстракта элеутерококка, 60 г пчелиного меда; все залить 1 л самогона. После отфильтровать.

Воскресенская

Взять 10 г чабреца, 25 г майорана, 5 г шалфея, 10 г дубовой коры, 30 г зверобоя, 5 г кориандрового семени; все измельчить, залить 800 мл самогона и настаивать 10 дней. Отдельно приготовить ароматный настой из листьев черной смородины и двойного самогона и смешать его с травным до 1 л.

Золотой корень

Взять 30 г липового цвета, 15 г душицы обыкновенной, 10 г аира, 50 г сухой малины; залить 0,5 л двойного самогона и неделю настаивать. Затем процедить, добавить спиртовую настойку родиолы (4 мл) и разбавить водой, доведя объем напитка до 1 л. Настаивать 5 дней, после отфильтровать.

Лимонная

Взять 100 г толченой лимонной цедры, щепотку соли,

6 горошин черного перца. Все залить 1 л самогона и настаивать 6 недель; бутыль изредка надо взбалтывать. После отфильтровать.

Мятная

Взять 100 г перечной мяты, 40 г укропного семени, 15 г можжевеловых ягод, 5 г корицы. Все залить 1 л самогона и настаивать 2 недели, после отфильтровать.

Охотничья

Взять по 40 г можжевеловых ягод и хрена, 2 г черного молотого перца, 50 г укропных семян, щепотку соли. Все залить 1 л самогона и 2 недели настаивать в теплом месте, время от времени взбалтывая бутыль. После отфильтровать.

Перцовка

Взять 20 г черного перца, 5 г душистого перца, 3 капли кардамонового масла; залить 1 л двойного самогона и настаивать в течение 2 недель. После отфильтровать.

Полынная

Взять свежие верхушки молодой полыни и сложить в бутыль до 1/4 объема. Добавить семена аниса из расчета 100 г на 1 л и залить двойным самогоном. Настаивать в течение 3 недель в тепле, затем отфильтровать.

Рыбацкая

Взять 3–4 измельченных дольки чеснока, 2 г молотого перца, 5 г растертых лавровых листьев, щепотку соли, 30 г сахара. Все залить 1 л двойного самогона и настаивать 5 дней, периодически взбалтывая. После отфильтровать.

Рябиновка

Взять собранную после первых морозов лесную рябину и завялить в духовом шкафу. Потом бутыль заполнить на 2/3

ягодами и залить самогоном. Настаивать 3 недели в тепле, периодически взбалтывая, затем отфильтровать.

Целебная

Взять 40 г корня калгана, по 15 г семян укропа и аниса, 3 г имбиря. Все залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели в тепле, после отфильтровать.

Французская

Взять по 12 г кардамона, калгана, имбиря, дягиля, корицы и аниса, 1 г гвоздики; все залить 1 л самогона, настаивать неделю и отфильтровать.

Славянская

Взять по 30 г зверобоя и донника лекарственного, 15 г душицы обыкновенной, по 50 г сушеной рябины, сушеной малины и сушеных яблок, 2 г ванилина. Все залить 1 л самогона и настаивать в течение 2 недель. После отфильтровать.

Что надо знать об алкогольных напитках

Какие бывают алкогольные напитки

Напитки, содержащие этиловый (винный) спирт, называются алкогольными. К ним относятся: этиловый ректифицированный спирт, водка, ликеро-водочные изделия, коньяк, виноградные и плодово-ягодные вина.

Ректифицированный спирт для пищевых целей может быть обыкновенный или высшей очистки. Крепость обыкновенного спирта не менее 95,5 %, а высшей очистки – не ниже 96,2 %. Он является исходным материалом для приготовления крепких напитков и крепленого вина.

Водка

Водка представляет собой смесь ректифицированного спирта с подготовленной водой, обработанной активированным углем с последующей фильтрацией. Она удачно сочетается с большинством компонентов смешанных напитков. Часто пьют водку в качестве аперитива (сильно охлажденной).

Водка, принимаемая в малых дозах, способствует выделению желудочного сока, а принятая в больших количествах, является сильным ядом, особенно самогон, чача, содержащие в своем составе сивушные масла.

Бренди

Бренди – крепкоалкогольный напиток, полученный путем перегонки любого крепленого сока плодов или ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3 лет. Во многих странах известны бренди, приготовляемые из яблок – кальвадос, из слив – сливовица, из вишни – кирш, из груш – вильям. Бренди, приготовленное из вина и выжимок винограда, остающихся после отжатия сока на вино, в Грузии известно под названием «чача».

Самое ценимое виноградное бренди – коньяк.

Как компонент смешанных напитков бренди наиболее удачно сочетается с разнообразными ликерами, сиропами и соками.

Коньяк

Коньяк не является вином, он представляет собой крепкий алкогольный напиток, приготовляемый из коньячного спирта,

который получают путем перегонки виноградных вин с последующей выдержкой отгона в дубовых бочках. Свежий коньячный спирт бесцветен, малоароматичен и резок на вкус. Коньяк созревает чрезвычайно медленно. Готовые коньячные спирты купажируют с дистиллированной водой, сахарным сиропом и колером, добавляют в них также некоторое количество выдержанного старого коньяка. После выдержки коньяк приобретает янтарно-золотистый оттенок, приятный аромат с легким тоном ванили и характерный вкус.

Производство коньяка возникло около 300 лет назад и получило развитие в XVII в., особенно во Франции, в ее юго-западных районах. В то время Франция вела бойкую торговлю вином с Англией и Скандинавскими странами, которые сами не производили виноградных вин. Перевозка в бочках была трудоемкой и экономически не выгодной. К тому же легкие французские вина портились в пути и в подвалах виноторговцев в результате большого их производства. Примерно в 1630 г. возникла мысль применить в больших масштабах процесс перегонки, известный в то время алхимикам и аптекарям, практиковавшим его в незначительных количествах преимущественно для получения спирта в лечебных целях. Первые опыты в этом направлении дали блестящие результаты. «Вода жизни», так называли тогда спирт, нашла широкий сбыт; транспортировка вина за границу была сильно облегчена и кризис сбыта его миновал.

Для большей концентрации дистиллята производили вторичную перегонку. При изменении цен на вина в торговле нередко бочки со спиртом задерживались в подвалах. Блокада Франции английским флотом во время войны за испанское наследство прервала транспортировку коньячных спиртов в Англию. Это привело к длительной выдержке спирта в дубовых бочках, в которых он хранился. Заметив происходящее при этом явное улучшение вкусовых качеств спирта, торговцы стали намеренно выдерживать его в бочках длительное время.

Центром производства коньячного спирта был город Коньяк, от которого напиток и получил свое название. Так, в силу политико-экономических условий, возникло во Франции производство коньяка, получившее в дальнейшем развитие не только во Франции, но и в других странах.

До возникновения коньячного производства в России и Кизляре (Терская область) существовало производство виноградного спирта. Из сорта винограда Алый Терский, дающего вино низкого качества, виноделы Кизляра готовили виноградную водку – «кизлярку», напоминающую после выдержки в бочках

коньяк. Приготавливалась она примитивным способом. По статистическим данным в 1815 г. в Кизлярском районе выкуривалось (перегонялось) до 160 тысяч ведер спирта.

Первые заводы по выработке коньяков были организованы на Кавказе в 1888 году в Кизляре и Тбилиси, в 1890 году – в Ереване. Производство коньяка оказалось настолько выгодным делом, что в течение 5 лет на Кавказе возникло более 10 коньячных заводов. Одновременно было организовано коньячное производство в Бессарабии и Кишиневе.

Французские коньяки, которые завозились в Россию в большом количестве, были основным конкурентом отечественных коньячных напитков. Недостаточный опыт в приготовлении этих напитков, отсутствие надлежащего оборудования препятствовали развитию производства коньяков и улучшению их качества. К тому же предпринимателей совершенно не интересовали вопросы рационального производства отечественных коньяков. Больше всего их интересовали низкие цены на сырье, вследствие чего они организовывали производство там, где был дешевый труд и низкие закупочные цены на виноград.

Наряду с частными предпринимателями выработкой небольшого количества коньяков занималось Удельное ведомство. В 1909 г. в имении Темпельгоф, принадлежавшем Удельному ведомству, был создан коньячный завод, который прославился производством коньяка высокого качества. Однако крупных коньячных заводов было немного.

Преобладали в основном мелкие кустарные производства, оборудованные одним или двумя перегонными аппаратами.

Только Ереванский коньячный завод был оснащен соответствующими технологическими аппаратами и имел помещения для выдержки коньячных спиртов в нормальных условиях. Определенной, точно установленной технологии коньяка в то время не существовало.

Таков был первый этап развития новой отрасли винодельческой промышленности, закончившийся к началу мировой войны (1914 г.) запрещением торговли вином и коньяком. Только после 1924 г. снова начинает развиваться коньячное производство. Вводится контроль за технологией, заводы оснащаются необходимым оборудованием.

В 1940 г. был утвержден план развития коньячного производства, которое было признано самостоятельной отраслью винодельческой промышленности. Началось изготовление специальных вин, отвечающих требованиям получения из них высококачественных коньячных спиртов. Было категорически запрещено перерабатывать на коньяки больные и дефектные вина,

что ранее часто практиковалось. Были установлены крепость и кислотность вин, подлежащих дистилляции, технология приготовления вина, утверждены типы советских коньяков и их кондиции.

По качеству коньяки так же, как и виноградные вина, подразделяются на ординарные и марочные.

Ординарные коньяки выдерживают в бочках от 3 до 5 лет. Число звездочек на этикетке означает срок выдержки коньячных спиртов, из которых приготавливается данный коньяк. Содержание спирта в ординарных коньяках составляет 40–42 %.

Марочные коньяки готовят в дубовых бочках со сроком выдержки от 6 до 10 лет и более. По сроку выдержки коньяки разделяются на три группы:

* КВ (коньяк выдержанный) – 6–7 лет;

* КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) – 8– 10 лет;

* КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) – срок выдержки свыше 10 лет.

Для приготовления смешанных напитков используют обычно ординарный коньяк. Он наиболее удачно сочетается с молоком, сливками, мороженым, чаем, цитрусовыми соками, сиропом и ликерами, газированными напитками – фантой, пепси-колой.

Коньяк, как правило, пьют после десерта, когда подают кофе или чай, после завершения обеда или ужина. Он должен быть комнатной температуры и ни в коем случае не из холодильника. Пьют коньяк из специальных рюмок с широким дном и суживающимися кверху стенками, маленькими прерывистыми глотками, предварительно согрев рюмку теплом ладоней.

Ром

Ром – крепкоалкогольный напиток, получаемый выдержкой ромового спирта в дубовых бочках. Ромовый спирт вырабатывается из патоки сахарного тростника. Полученный спирт разливают в дубовые бочки и выдерживают 5 лет. В процессе выдержки в спирт переходят ароматические, красящие и дубильные вещества. Ром приобретает коричневый цвет с золотистым оттенком и слегка жгучий вкус, становится прозрачным без мути и осадка. Содержание спирта 45–76 %.

Ром особенно популярен в странах Латинской Америки, где его пьют в чистом виде, не разбавляя. В других странах ром в основном используется для приготовления смешанных напитков: коктейлей – легкий ром, тонизирующих, прохладительных и пуншей – тяжелый ром.

Ром делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний

(пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта), тяжелый (ямайский, ромы Мартиники и Тринидада).

Отечественный ром относится к тяжелым ромам и отличается интенсивно выраженным ароматом и вкусом.

Виски

Виски получают путем перегонки сброженного зернового сусла с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными стенками. Слово «виски» произошло от кельтского названия этого напитка «вода жизни». Виски – национальный напиток англосаксонских стран. Производство виски особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде.

Виски бывает шотландское, ирландское, американское, канадское. Отличаются друг от друга различные типы виски вкусом и запахом.

Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, используют для приготовления коктейлей, их чаще пьют со льдом, не разбавляя. Ординарное шотландское и ирландское виски служит основой для некоторых коктейлей, но чаще рекомендуется для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Самый известный из них – виски с содовой.

Американское и канадское виски используется как основа многих коктейлей. Особенно удачны по вкусу коктейли с добавлением различных сиропов, ликеров, красного десертного вермута, лимонного сока, сливок.

В зависимости от сырья, используемого для производства, и некоторых особенностей технологии американское виски делится на несколько типов. Из них наиболее известны три: кукурузное, ржаное, смешанное.

Джин

Джин – крепкоалкогольный напиток, полученный путем смешивания спирта-сырца с эфирными маслами ягод можжевельника, кориандра, кардамона, тмина, имбиря, корицы. Содержание спирта в джине 40–50 %. Джин бесцветен.

Хотя джин производится во многих странах, существуют два его вида – голландский и лондонский сухой. Голландский джин для приготовления смешанных напитков не используется, его подают в чистом виде охлажденным, пьют маленькими глотками, запивая пивом. Наиболее популярен сухой лондонский джин, который используется для приготовления коктейлей и

смешанных напитков.

Джин как напиток пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки.

Бальзам

Бальзамы приготовляются на спиртовых настоях пряных и лекарственных трав, кореньев, плодов, эфирных масел, которые придают бальзамам сильный приятный аромат.

Бальзамы оказывают тонизирующее действие на организм, возбуждают аппетит. Содержание спирта – 30–60 %. Их используют в основном как ароматизаторы всевозможных коктейлей или в качестве основы тонизирующих смешанных напитков, разбавленных содовой или нарзаном в 5—10-кратном соотношении.

Ликеро-водочные изделия

Ликеро-водочные изделия готовят на ректификованном спирте, спиртованных плодово-ягодных соках, настоях из трав, семян, цветов, сахарном сиропе, растворах красителей и других веществ.

К этим изделиям относятся следующие напитки:

Горькие настойки, настоянные на ароматических травах (Зубровка, Старка, Охотничья). Содержание спирта от 35 до 45 %.

Наливки с содержанием ректификованного спирта от 18 до 20 %, сахара 30–40 %.

Ликеры готовят на ректифицированном спирте, спиртовых настоях, сахарном сиропе, эфирных маслах и других веществах. Крепкие ликеры содержат 35–40 % спирта и 32–40 % сахара (Бенедиктин, Шартрез), а десертные – спирта 16–30 % и сахара 35–50 % (Вишневый, Ванильный, Кофейный и другие).

Вина

Вином называется напиток, полученный из сока свежего или завяленного винограда в результате спиртового брожения. Необходимые приемы, применяемые при производстве вина, его выдержке, хранении, составляют искусство приготовления вина. Это искусство совершенствовалось постепенно. Теперь можно с уверенностью сказать, что знакомство человека с виноградом так

или иначе должно было привести его к виноделию. Достаточно оставить было в сосуде на несколько дней отжатый виноградный сок для того, чтобы получить сначала сладкое бродящее сусло, а затем вино. Это обстоятельство приводит нас к предположению, что древний человек познакомился с виноделием самостоятельно в различных местах выращивания винограда и в течение многих тысячелетий перерабатывал виноградный сок в вино – опыт приготовления его передавался из поколения в поколение.

Исторические памятники, сохранившиеся до наших времен, наглядно показывают, каким примитивным и трудоемким был процесс приготовления вина в прошлом. После снятия урожая плоды винограда свозили к винным подвалам и винодельням, где их ссыпали в особые сосуды, изготовленные из дерева или камня, с наклонным дном для стока сусла (в Крыму они назывались тарапанами, в Кахетии – нави). Рабочие, засучив шаровары выше колен, голыми ногами залезали в эти тарапаны и, распределяясь в определенном порядке, топтали виноград. По мере раздавливания ягод, сок (сусло) стекал через сточное отверстие в приемный сосуд, отцеживался от грубой мути и поступал в подвал на брожение.

Для получения некоторых типов вин забраживание виноградного сока проводят вместе с семенами и кожицей ягод – эта смесь в виноделии называется мезгой. Мезгу помещают в большие чаны и оставляют настаиваться в течение суток для извлечения из кожицы винограда экстрактивных, ароматических, дубильных и красящих веществ, являющихся основой дальнейшего развития в вине характерных для него свойств. После настаивания мезгу отпрессовывают, и вытекающий сок-сусло сливается в бочки, в которых проходит дальнейшее брожение – основной процесс, лежащий в основе превращения виноградного сока в вино. Наблюдаемая внешняя картина брожения не могла не поражать воображение древних людей. Им было не понятно, почему свежеотжатый сок сам собой, без нагревания, начинал «кипеть», мутиться и, теряя сладость, превращался в напиток с чудесными свойствами. Именно поэтому возникновению культуры винограда и виноделия древние люди приписывали божественное участие.

Для получения столовых вин сбраживают виноградное сусло с мезгой и без нее, причем полное сбраживание применяют для производства сухих вин, а неполное – для производства полусладких столовых вин. При получении вин сладкого типа добавляют спирт до необходимой крепости, т. е. производят спиртование, которое дает возможность сохранить в вине желаемое количество сахара, так как сахар при брожении в

основном превращается в спирт. Поэтому суждение о том, что спиртование обязательно связано с приготовлением крепких вин, быстро охмеляющих человека, совершенно необоснованно. Спиртование не только увеличивает спиртуозность вина, но и придает ему особый аромат и букет, свойственные определенным типам вин. Улучшение качества особенно проявляется, если вино выдерживают после спиртования в течение нескольких лет.

После того как вино при выдержке в подвалах осветлится – станет прозрачным, его «снимают с осадка», переливая в чистые бочки. Обычно впервые вино переливают вскоре после окончания брожения.

Известно, что качество вина зависит от многих факторов: сроков сбора винограда, почвенно-климатических условий виноград одного и того же сорта, отжатый на прессах различных систем, даст вина, различные по составу. В этом причина разнообразия молодых вин. Для того чтобы получить однородную по качеству партию вина и исправить некоторые его недостатки, сразу же после первой переливки производят эгализацию – смешение вин одного и того же сорта и типа. Эгализация в шампанском виноделии называется ассамбляжем.

Однако виноделы часто прибегают к смешению вин различных сортов винограда – сухих со сладкими, красных с белыми. Это купаж – операция, которая является одним из важных средств улучшения качества вина. Из винограда одного сорта, говорят виноделы, нельзя в большинстве случаев получить вино, обладающее необходимыми качествами: гармоничностью, мягкостью, тонкостью. Лишь немногие сорта винограда – Каберне, Саперави, Рислинг, Сильванер, Мускат и некоторые другие – могут давать вполне законченное вино. Очень многие сорта дают вина с тем или иным дефектом. Купажируя вина, винодел может исправить их недостатки и получить более гармоничное и качественное вино.

На первом году вино обрабатывают холодом – охлаждают до температуры -7-9 ˚С, близкой к его точке замерзания. Цель этой обработки – сделать вино стойким к низким температурам, осадив вещества, которые могут вызвать помутнение его при охлаждении. Вино фильтруют на холоде, после чего направляют в подвалы, где выдерживают 7—10 дней, затем «снимают с осадка» и отправляют на выдержку в подвалы, уже при температуре 10–12 ˚С. Если в процессе выдержки вино естественным путем осветлилось недостаточно, то производят так называемую «оклейку» – обработку вина некоторыми клеевыми веществами в целях осаждения частиц, находящихся в вине во взвешенном состоянии.

Виноградное вино после определенного срока выдержки приобретает все свои качества, но затем начинает постепенно терять их, «увядать», «умирать». С увяданием оно обесцвечивается, и красящие вещества выпадают в осадок. Изменяется вкус и букет и появляются неприятные тона и, в конце концов, даже при отсутствии болезненных изменений, вино превращается в жидкость, мало напоминающую прежний напиток. Такое распавшееся вино было найдено в могиле при раскопках на галло-романском кладбище города Арль (I век н. э.). В сосуде была жидкость желтоватого цвета с плавающими в ней крупинками и с желто-коричневым осадком; запах винный с примесью запаха прогорклого масла. Вкус резкий, жгучий. То, что вино не окончательно утратило свою природу (содержало спирт и винную кислоту), объясняется герметической закупоркой сосуда.

Созревание и старение вина – это совокупность биохимических процессов, благодаря которым вино развивается. Но нельзя сказать, что чем старше вино, тем оно лучше. Для каждого вина имеется свой возраст, при котором происходит полное развитие его вкуса и букета. Белые столовые марочные вина созревают и проявляют свои превосходные качества при выдержке в бочках не более 2–3 лет и редко могут сохранять их до 10–12 лет, а красные столовые вина хороши в возрасте 3–4 лет и могут храниться дольше, чем белые. Виноградные вина некоторых винодельческих районов не теряют своих качеств даже в возрасте 30–40 лет. К подобным винам можно отнести, например, кахетинские.

Крепкие десертные марочные вина выдерживают в бочках около 3–6 лет. Марочные крепкие и десертные вина, выдержанные не менее 6 лет, в том числе не менее 3 лет в бутылках, называются коллекционными. При дальнейшей выдержке вин в бутылках или бочках качество их улучшается, но также до определенного возраста.

Крепкие и некоторые десертные вина с высоким содержанием экстрактивных веществ, например херес, мадера, портвейн, сохраняются в течение десятков лет (свыше 100 лет).

Есть и такие вина, которые хороши только, пока они молоды. К ним можно отнести белые и красные столовые и полусладкие вина с нежным приятным вкусом и тончайшим запахом полевых цветов.

Разновидности виноградных вин

По качеству виноградные вина делят на марочные и ординарные. Марочными называются высококачественные вина, характерные и лучшие для данного винодельческого района. Их получают из одного или нескольких определенных сортов винограда и выдерживают в подвалах вин-заводов несколько лет. Ординарные (невыдержанные) вина поступают в продажу в возрасте одного года, но не ранее 3 месяцев со дня переработки винограда.

В торговле виноградные вина классифицируют иначе, чем в виноделии, учитывая использование в производстве спирта, сахара, углекислоты и растительных ароматических веществ. Все вина делят на столовые (сухие и полусладкие), крепленые (крепкие, десертные и ликерные), игристые и ароматизированные (крепкие и десертные). Игристые вина характеризуются значительным содержанием углекислого газа, который удерживается в вине, находясь под давлением в плотно закупоренной бутылке. В отличие от игристых остальные вина, не выделяющие углекислого газа, называются тихими.

На состав и свойства вина оказывает влияние природа исходного винограда и технология производства. По окраске различают вина белые, розовые и красные, а свои названия они получают либо по сорту винограда, из которого их готовят (Рислинг, Каберне, Саперави), либо по месту производства (Цинандали, Телиани), или по двум этим признакам (Рислинг Абрау, Каберне Анапа, Алиготе Золотая балка). Цвет белых вин соломенно-желтый, золотистожелтый, желтый с зеленоватым оттенком, цвет некрепкого чая. Красные вина бывают с синеватым (молодые вина), гранатовым, рубиновым и кирпичным (старые вина) оттенками. Окраска розовых вин представляет собой нечто среднее между теми и другими и напоминает неинтенсивно окрашенные красные вина.

Столовые сухие вина

Обычно столовые вина употребляют во время еды, отсюда их общее название. Они отличаются умеренным содержанием спирта – от 9 до 14 % (один объемный процент равен одному градусу спирта). Так как эти вина сахара не содержат или содержат его не более 1 %, их называют сухими. Столовые сухие и полусладкие вина относятся также к категории так называемых натуральных вин: они получаются в результате естественного брожения сока

свежего винограда без добавления каких-либо посторонних веществ. Большой известностью пользуются такие марочные высококачественные столовые белые вина Украины – Алиготе Золотая балка, Перлина степу, Рислинг Алькадар, Над-днестрянське, а также вина СНГ: России – Рислинг Абрау и Рислинг Анапа, Алиготе, Раздорское, отличающиеся особой легкостью, малой экстрактивностью; Грузии – Цинандали, Гурджаани, Напареули, характеризующиеся полнотой, гармоничностью и свежестью вкуса; Молдавии – Фетяска, Алиготе; Армении – Ркацители, Возкеваз. Из красных столовых вин широкую известность получили марочные вина Грузии – Саперави, Телиани, Мукузани, Напареули; вина юга России – Каберне Абрау, Каберне Анапа, Каберне Мысхако; а также вина Молдавии – Каберне и Негру-де-Пуркарь.

Столовые полусладкие вина

Крепость полусладких вин немного ниже, чем сухих, от 7 до 12 %, но сахара они содержат от 3 до 7 %. Натуральные столовые полусладкие вина изготавливают из белого или красного винограда путем неполного сбраживания сусла без кожицы, семян и гребней (белые вина) и сусла с мезгой (красные вина).

Оригинальность полусладких вин заключается в том, что при умеренном содержании спирта и сахара, небольшой кислотности и малом содержании дубильных и экстрактивных веществ они имеют приятную свежесть и нежный вкус. В букете и аромате этих вин есть фруктовый, ягодный, а в некоторых медовые тона, что высоко ценят любители. Однако полусладкие столовые вина нестойки в хранении. Срок реализации вина указывается заводом-изготовителем на этикетке бутылки. Так, в Грузии готовят превосходные столовые полусладкие вина – Твиши, Хванчкара, Чхавери, Киндзмараули, Оджалеши, Тетра, Напареули, Усахелаури.

Крепкие вина

В отличие от столовых крепкие вина получают только из зрелого и даже перезрелого винограда с высокой сахаристостью. Количество сахара в них колеблется обычно от 3 до 6 %, реже до 11 %. Содержание спирта составляет от

16 до 20 % об. К этой категории вин относятся сухие, полусухие и полусладкие хересы, сухие и полусладкие мадеры, марсала и полусухие и полусладкие портвейны.

Херес, мадера, марсала и портвейн отличаются от обычных

десертных вин характерным ароматом, присущей только им пикантностью вкуса, что достигается определенной технологией их приготовления. Очень интересна история этих вин.

Херес был известен еще во второй половине XVIII столетия. Вино это получило свое название от города Херес-де-ля-Фронтейра, находящегося на юге Испании в провинции Андалузия.

Некоторые ученые высказывают предположение, что хересоподобные вина появились еще раньше в Армении, где виноделие существует около 3 тысяч лет и где вина с выдержкой приобретают хересные тона, давно отмечавшиеся европейскими путешественниками, посещавшими Армению. Это отчасти подтверждается рядом общих технологических приемов, которые могли быть перенесены в Испанию из Армении купцами и миссионерами.

Херес заметно выделяется своими свойствами из ряда вин других типов, его отличает даже неопытный ценитель вина.

Особенность производства хереса – длительная выдержка вина под дрожжевой хересной пленкой в неполных бочках. Виноделы считают, что эта пленка образуется в результате жизнедеятельности особых дрожжей, от чего вино приобретает специфический хересный характер. Херес обладает сильными тоническими свойствами, поэтому его называют «королем аперитивов». Тонические свойства хереса отмечены еще Шекспиром в трагедии «Генрих IV», где устами Фальстафа дается оригинальная характеристика этого вина в свете тогдашних физиологических представлений.

Во вкусе хереса имеется своеобразный тон и, по мнению некоторых, аромат его близок к аромату сигарного дыма. Это обстоятельство будто бы позволяет курить за столом при потреблении хереса, что недопустимо в отношении других вин.

Приготавливают и выдерживают вина в городе Хересе в наземных помещениях из камня, похожих на обширные амбары, называемые по-испански «бодега». Каменные стены делают очень толстыми и небольшие окна снабжаются ставнями. Просторные, хорошо вентилируемые помещения играют большую роль в процессе хересования вина.

Первые попытки получить как опытные, так и производственные образцы хереса с применением испанских хересных дрожжей были сделаны в Крыму в подвалах Магарача в 1909–1910 годах А. М. Фроловым-Багреевым.

До 1925 г. не было выработано ни одной бочки советского хереса, хотя русские издавна являлись потребителями испанского хереса и ценили его. Работа, начатая в Крыму, была продолжена

Н. Ф. Саенко и М. А. Герасимовым в Грузии – это дало возможность определить технологию советского хереса.

В 1945–1948 годах начато промышленное производство хереса в Крыму, Армении, Туркмении, Узбекистане.

Мадера получила свое название от лесистого острова Мадейра в Португалии.

Мадера – своеобразный напиток, основным отличием которого от остальных крепких вин является высокая крепость, малая сахаристость и наличие хорошо развитого тяжеловатого букета с преобладанием так называемых мадерных тонов, являющихся результатом длительной выдержки вина при повышенной температуре.

Большую роль в выделке и выдержке вина этого типа сыграли негоцианты, торговавшие вином со многими странами тропического пояса. Путем долголетних наблюдений они сумели указать на один из способов нагревания вина, который впоследствии стали применять на острове Мадейра для приготовления мадеры. Вино, находившееся на верхней палубе корабля, во время дальнего путешествия подвергалось действию беспощадных лучей тропического солнца и приобретало в результате этого резкий вкус и неприятный запах, из-за которых оно первое время не находило широкого сбыта во многих странах. Бочки с вином негоцианты по возвращении отмечали особой пометкой «из Индии» и сдавали виноторговцам на хранение. Однако они потом заметили, что при последующей выдержке в подвалах это вино улучшалось, исчезал неприятный вкус и запах – вино приобретало качества, впоследствии оцененные потребителями.

По выражению известного винодела Н. С. Охременко, мадера – это вино, «дважды рожденное солнцем». Первое рождение происходит, когда гроздья винограда, идущие на вино, наливаются и зреют под горячим южным солнцем, второе – когда бочки с молодым вином стоят два или три сезона под палящими лучами летнего солнца, и в вине происходит сложный химический процесс мадеризации. Нагревание на солнце происходит или под открытым небом, где вина достигают температуры не выше 35–40 °С, или в теплицах при температуре от 40 до 50 °С. Эти способы, хотя и дешевы, редко применяются на острове Мадейра. Объясняется это тем, что вина при солнечной выдержке подвергаются влиянию резких колебаний дневной и ночной температур, а это, по мнению португальских виноделов, отрицательно влияет на качество вина. Поэтому на острове Мадейра предпочитают искусственное нагревание в особых камерах, называемых эстуфа. Нагревание воздуха в

помещениях происходит паровым или печным отоплением. Для получения вина лучшего качества применяют продолжительное нагревание до 6 месяцев при температуре 45–50 °С.

Бочки с вином ставят в эстуфах в три яруса. В верхнем дне бочки просверливается отверстие для выхода газов при нагревании. Во время нагревания вина наблюдают, чтобы не было потери тепла и колебаний температуры. Все щели в дверях замазывают известью. Для рабочих оставляют небольшие проходы.

Вина, только что вышедшие из камеры, имеют неприятный вкус и букет. Дальнейшая выдержка в подвалах постепенно улучшает качество мадеры и придает ей характерные свойства.

Для получения мадеры высокого качества известные фирмы выдерживают вина несколько лет в бочках и затем в бутылках. При нагревании в эстуфах вина в результате испарения теряют спирт и крепость их сильно понижается. Для получения необходимой крепости мадеры во время выдержки вино подспиртовывают в несколько приемов. Применяют, как правило, спирт, полученный из отходов сахарного тростника, и в связи с тем, что мадера пользуется большим спросом, иностранные фирмы фальсифицируют ее, добавляя в вино сок мушмулы для увеличения исходного количества, что также вносит специфический тон во вкус и аромат мадеры.

Первые опыты по получению в России вина типа мадеры были проведены в Магараче, причем русские виноделы впервые заметили, что температурные колебания, возникающие в результате ночного охлаждения и в ненастные дни, ускоряют процесс мадеризации вина. Выдержка крепкой мадеры в большом количестве была осуществлена в удельном имении Массандра в начале нашего столетия русским виноделом Я. А. Вадарским, который после изучения производства этого вина на острове Мадейра впервые широко применил до того времени неизвестные у нас методы мадеризации вина. Для этого в Массандре были построены нагревательные камеры – «мадерники». Большая роль в производстве мадеры и улучшении ее качеств принадлежит В. А. Шахову. По его указанию начали выращивать специальные сорта винограда и приготавливать из него вина (типа мадеры) высокого качества. Такое вино сохранилось в коллекции винзавода в Крыму под названием «Шаховское».

Марсалу издавна вырабатывали на острове Сицилия в Италии. Самое лучшее вино этого типа получалось на востоке острова в окрестностях городов Марсала и Трапани, на нижних склонах вулкана Этны на восточном побережье Сицилии. Нижние склоны Этны густо населены и покрыты садами и

виноградниками.

Начало изготовления марсалы относится к 1773 г., причем вино появилось в результате попыток виноделов приготовить широко известные в то время португальские вина – мадеру и портвейн. Марсала приготавливается из многих сортов винограда, но в основном из сорта Каттарато.

В 1773 г. сицилийские вина впервые были экспортированы в Англию. Они настолько пришлись по вкусу англичанам, что адмирал Нельсон был уполномочен заключить с известной фирмой «Удгауз» договор на поставку партии марсальских вин, который он и подписал 19 марта 1800 г.

Фирма «Удгауз» существует и поныне. Интересно, что Удгауз, основывая свою фирму в районе города Марсалы, хотел наладить производство вина типа мадеры, однако вместо мадеры он создал новый тип вина – марсалу, которая, по выражению профессора М. Ф. Щербакова, «завоевала весь мир».

Для получения марсалы в вино перед брожением добавляют уваренное на открытом огне сусло. Полученное после брожения вино смешивают со спиртовым суслом.

Марсала по характеру сходна с мадерой, но отличается большей сладостью.

Портвейн в переводе с английского языка означает вино Порто (или Опорто) – портового города в Северной Португалии на берегу Атлантического океана. Лучшим для производства портвейна считается район с виноградниками, расположенными на террасах по склонам гор. Это вино впервые было экспортировано в другие страны в 1765 г.

Технология португальского портвейна состоит в следующем. Хорошо измельченный виноград сбраживается на мезге. Затем вино отцеживают в бочки. При брожении и выдержке практикуется продолжительное качание бочек с вином (в подражание морской качке), что усиливает реакции между компонентами вина. Качка заменяется перемешиванием вина в больших закрытых дубовых чанах большой емкости. Чаны устанавливают в один или два ряда в помещении с температурой не ниже 35 °С. В каждом чане находятся две пары мешалок в виде весел, расположенных в верхней и нижней частях чана. Мешалки вращаются в направлении, противоположном одна другой. Этим устраняется вращение всей массы вина. Качку продолжают от 3 до 6 месяцев ежедневно по 8 и более часов, преимущественно в летнее время. Перед качкой вино охлаждают и фильтруют. После качки снова фильтруют, выдерживают в подвалах и затем оно поступает в продажу.

В странах бывшего Советского Союза производство портвейна

давно освоено, но получаемые высококачественные вина мало выражают вкус прежних португальских портвейнов, так как их технология иная. Лучшим районом для изготовления портвейнов в Украине считают Южный берег Крыма – район десертных вин. Высоким качеством отличаются портвейны Крыма – Массандра, Сурож, Ливадия, Южнобережный, Таврида; Армении – Айгешат, Ереванский; Азербайджана – Акстафа, Алабашлы, Агдам, Долляр; Грузии – Карданахи, Хирса, Ахмета.

Десертные вина

Эти вина содержат от 8 до 20 % сахара и более; при содержании сахара более 22–25 % их называют ликерными. Чем выше сахаристость таких вин, тем ниже у них может быть содержание спирта. Например, мускаты, содержащие свыше 20 % сахара, имеют не более 14 % спирта. Вина, содержащие 8—10 % сахара, должны иметь не меньше 15–16 % спирта, чтобы приобрести достаточную биологическую устойчивость.

Десертные вина выпускают нескольких типов. Среди них малага, кагор, мускат сладкий и ликерный, токай.

Малага считается испанским вином. Изготавливают ее в южных районах Испании, в основном в городе Малага, откуда оно и получило свое название. Основным сортом винограда для приготовления этого вина является Педро Хименес. Виноград собирают после наступления его зрелости, обычно в конце августа или сентября, оставляя его в течение нескольких дней завяливаться на кустах, чтобы получить более сахаристый сок. Собранный виноград отделяют от гребней, раздавливают и затем прессуют. Самотек и сусло первого давления после первого брожения слегка спиртуют и оставляют в таком виде в течение трех или четырех месяцев, после чего делают переливку.

Полученное таким образом вино служит основой для приготовления из него в дальнейшем самых различных видов малаги. Сусло после второго и третьего давления используют для приготовления так называемой арропы – виноградного сока, уваренного до одной трети своего объема. Из арропы приготавливают сиропообразный колер, обладающий горьким вкусом и имеющий черную окраску. Его добавляют в вино в различных соотношениях, получая при этом характерные оттенки и сорта малаги.

Отличительные особенности малаги: полнота вкуса с тонами карамели и легкой приятной горчинкой; 20–30 % сахара; темный до коричневого цвет. В диетическом отношении это высококачественное вино.

Кагор приготавливают из красных сортов винограда. Во вкусе этого вина чувствуется приятная терпкость, иногда легкая уваренность и тона черной смородины. Характерные особенности кагора обусловлены использованием мезги при его приготовлении. Название свое кагор получил от винодельческого района во Франции, являющегося центром его производства.

Зрелый виноград пропускают через дробилку. Полученную массу с помощью змеевика подвергают нагреванию паром до 65 °С в чанах – это придает кагору специфический вкус. Нагревание способствует также более полному переходу в сусло красящих веществ, поэтому вино получается темно-красного цвета.

Мускат получают из винограда того же названия. Лучшие мускаты приготавливают в Украине на Южном берегу Крыма. Среди них белые мускаты – Ливадия, Красный камень, Южнобережный; Южнобережный розовый, мускат Массандра розовый, мускат черный; ликерное вино

Пино-гри. В Узбекистане получают оригинальные сладкие вина Алеатико, Буаки, Вассарга, Юмалак, Джаус, Тагоби; в Грузии – ликерное вино Салхино, близкое к мускатным винам.

Каждая из этих марок имеет свои характерные особенности, и в то же время все они имеют много общего.

Окраска муската белого бывает от золотистой до цвета чая средней крепости; с возрастом, когда вино стареет, окраска темнеет. Большинство любителей вина высоко ценят молодые мускаты в возрасте не свыше трех лет с явно выраженным мускатным ароматом, другие предпочитают более выдержанные вина. Во вкусе мускатов белого и розового прежде всего обращает на себя внимание высокое содержание сахара. Однако одной только сладостью нельзя объяснить высокие достоинства этого вина. В нем все вкусовые ощущения уравновешены так, что ни одно из них не чувствуется в отдельности. Мускат розовый отличается от белого не только по окраске, но и по аромату. Окраска у муската розового темно-розовая с рубиновым оттенком, с возрастом переходящая в светло-гранатовую. Мускат черный имеет красно-гранатовую окраску и в бокале выглядит очень красиво. Букет этого вина некоторые виноделы характеризуют как бальзамический, другие же находят в нем тона чернослива, шоколада или какао. Как бы продолжением прекрасных восприятий от цвета и букета является вкус муската черного – мягкий, гармоничный, оставляющий во рту легкий аромат и приятную горчинку шоколада.

Игристые вина

Игристые вина вырабатывают из лучших сортов винограда. Они отличаются от тихих вин значительным количеством углекислого газа, который удерживается в вине, находясь под давлением в плотно закупоренной бутылке. При вскрытии газ выталкивает пробку с характерным хлопком, а вино, налитое в бокал, пенится и играет.

Шампанское является излюбленным напитком во многих странах.

Его родиной является Франция, которая в конце прошлого столетия была основным поставщиком этого вина в Россию. Около 20 тысяч бутылок французского шампанского выпивалось в России за один год, и за этот «веселящий душу» напиток выплачивалось золотом почти миллион рублей.

Производство шампанского имеет интересную историю. Впервые шампанское начали изготавливать в провинции Шампань в 1668 году. Народ окрестил шампанское «чертовым вином». Приготовление его считали волшебством, полагая, что для производства этого искрометного вина нужны какие-то тайные средства. Название этому вину было дано чужеземцами, в основном офицерами, подолгу находившимися вместе с войсками в Шампани в период войн 1793–1815 годов, и разнеслось по всему миру.

Первооткрывателем способа приготовления игристых вин, насыщенных углекислым газом, считают патера аббатства дон Периньона. Умел делать игристые вина и его современник, тоже монах – Удар. Оба держали разработанные ими приемы приготовления игристых вин в секрете и не оставили после себя никаких записок. В 1718 г. каноник Реймского собора аббат Годино опубликовал книгу, в которой впервые была описана технология игристых вин Шампани.

Производство шампанского возникло в самом северном винодельческом районе не случайно. Раннее осеннее похолодание приостанавливало деятельность дрожжей в вине, налитом в бочки. Разлив весной такого вина с остатками недоброженного сахара в бутылки и дал монахам основание для «изобретения» способа шампанизации. Но если остаток природного сахара в вине превышал 2,5–3 %, то в бутылке, хорошо закупоренной, создавалось столь высокое давление углекислого газа, что или лопалась бутылка, или вылетала пробка. Причины этого явления не знал дон Периньон и его современники, по крайней мере, в первые годы производства шампанских игристых вин. Дело осложнялось еще и тем, что в зависимости от состава и физикохимических свойств вина одно и то же количество накопившегося углекислого газа, а

следовательно, одно и то же количество оставшегося сахара развивало различное давление внутри бутылки. Правильная дозировка сахара оставалась неизвестной. Это обстоятельство долгое время тормозило развитие производства шампанских вин. В отдельные годы потери от разрыва бутылок в лучшем случае доходили до 15–20 %, а иногда составляли 30–40 %. В 1776 г. разрывы бутылок буквально опустошили подвалы города Эперне.

В 1833 г. фирма Моэт потеряла 35 % бутылок, в 1834 – 25 %. В отчете за 1842 г. Реймская академия исчисляла средний бой бутылок в 10 % и связанные с этим потери – в 2 миллиона бутылок. Крупные потери от боя еще долго наносили ущерб шампанским заводам. Лишь в 1850 году была разработана научная основа производства шампанских игристых вин.

Шампанское виноделие в России зародилось в 1799 г. в Крыму, в Судаке. Документально известно, что в Судакском училище виноделия (открыто в 1804 г.) небольшую часть вин пускали на шампанизацию. Вероятно, эти опыты и были толчком к возникновению производственных предприятий. Первое из них было основано по соседству с училищем в 1812 г., второе возникло в 30-х годах также в Судаке.

В 40-х годах приобрело известность шампанское Ай-Даниль винзавода князя Воронцова. К тому же периоду относится деятельность шампанской фирмы Петричко в Алуште. Но разгоревшаяся Крымская война явилась причиной закрытия этих предприятий, причем не осталось никаких данных ни о сортах, ни о способе изготовления южнобережных шампанских вин.

Только в 70-х годах близ Алушты начинается выделка шипучих вин способом искусственного насыщения углекислотой. Шипучие вина готовят фирмы Христофорова, Губина, а в 90-х годах поддается этому соблазну русский винодел князь Л. С. Голицын. Именно ему принадлежит честь восстановления производства игристых вин и идея создания русского шампанского. Необходимо было дать потребителю натуральное вино, без примесей, вредно отражавшихся на здоровье, и насыщенное не искусственным газом, а с естественной игрой, достигаемой брожением вина в бутылках – иначе шампанское не могло конкурировать с лучшими марками французского вина. Поэтому в основу всего производства был положен именно тот способ, который практиковали старейшие французские фирмы.

На заводы были выписаны из Франции виноделы и рабочие. После долголетней работы им удалось найти рецептуру смеси, купажа нескольких местных сортов винограда, для получения шампанского. Однако, уезжая из России, французы не сообщили русским рецептуру купажей шампанского, и А. М. Фролов-Багреев

должен был разработать ее самостоятельно. Научные работы этого замечательного русского винодела нашли широкое применение в производстве и способствовали развитию отечественного виноделия и, в первую очередь, производства Советского шампанского.

Способ приготовления шампанского очень сложен и сопряжен с огромными трудностями. До наступления сбора винограда лаборатория завода получает сведения о качестве ожидаемого урожая и определяет сроки сбора. Затем виноград собирают и отправляют в корзинах на завод, где его тщательно сортируют и давят прессами. Полученный сок – сусло разделяют на три сорта. На выделку шампанского идет самотек и сок, полученный после слабого прессования. Остальную выжимку употребляют для приготовления обычных столовых вин.

Сусло, приготовленное для шампанского, перекачивают в отстойные чаны. Отстаивание проводят при температуре 10–12 ˚С в течение 18–24 часов, затем разливают по бочкам и направляют в подвалы на брожение. В помещении для брожения поддерживают температуру около 12 ˚С.

При этой температуре брожение протекает медленно, что создает благоприятные условия для сохранения буке-тистых веществ шампанского.

Сходные по качеству и происхождению вина смешивают для получения однородных партий. Этой операцией заканчивается обработка сусла на заводах первичного виноделия, оттуда оно отгружается по партиям ассамбляжа на заводы шампанских вин.

На заводе шампанских вин производят оклейку, осветление вина, подвергают его обработке холодом и купажируют в бутах или резервуарах большой емкости. Для проведения вторичного брожения в купаж добавляют свекловичный сахар.

Следующая операция – тираж шампанского: специально подготовленное вино для насыщения его углекислым газом, образующимся при вторичном брожении добавленного сахара, разливают в шампанские бутылки и укупоривают тиражными пробками. Затем вино в бутылках направляют в подвал и складывают их в штабеля.

Находясь в подвалах при соответствующей температуре, вино начинает бродить, и на стенках бутылок образуется осадок. Удаление осадка со стенок бутылок и сведение его на пробку производится на пюпитрах – наклонных деревянных досках, в которых просверлены небольшие овальные отверстия. В эти отверстия вставляют бутылки горлышком вниз. Для того чтобы осадок опустился на пробку, бутылки ежедневно поворачивают. Эта операция называется ремюаж. Во время этой операции

ремюер ставит бутылку в несколько иное по сравнению с исходным положение: вдвигает бутылку несколько глубже в отверстие пюпитра и этим придает ей больший наклон. Сведение осадка на пробку продолжается от одного до двух месяцев (в зависимости от характера осадка).

После этого шампанское освобождают от осадка. Эта операция называется дегоржаж. Дегоржер, держа бутылку левой рукой в наклонном положении, горлышком вниз, правой рукой снимает скобу и с помощью щипцов вынимает пробку. При этом осадок с небольшим количеством вина выбрасывается под давлением образовавшегося в бутылке газа.

Нетрудно представить, сколько необходимо ловкости и умения, чтобы выпустить столько вина, сколько нужно для того, чтобы оно увлекло за собой только осадок.

Теперь необходимо скрасить природную кислотность шампанского, чтобы придать ему тот тонкий и приятный вкус, который так в нем ценится. Для этого к вину добавляют ликер, операция эта называется дозаж. Дозировка производится специальной машиной, которая одновременно доливает недостающую после дегоржажа часть вина. Добавляемый ликер состоит из смеси сахара, старого вина, коньячного спирта и лимонной кислоты.

После дозажа бутылки закупориваются так же, как при тираже, с той лишь разницей, что теперь берут пробки самого высокого качества. Горлышки бутылок обвязывают проволокой, придающей пробке своеобразный вид. Перед самой отправкой вино тщательно осматривают, обмывают бутылки, наклеивают на них этикетки и фольгу, обертывают бумагой и укладывают в ящики.

На этом заканчивается приготовление шампанского так называемым бутылочным методом. Для получения готовой продукции этим методом требуется около трех лет.

В 1940 г. в бывшем Советском Союзе начали производить шампанское резервуарным методом, не требующим длительного технологического процесса: достаточно двух месяцев для завершения цикла производства от процесса шампанизации до получения готового вина. При этом методе брожение тиражной смеси происходит не в бутылках, а в резервуарах большой емкости, в которые сразу же вводят ликер. Затем брожение останавливают холодом после того, как давление в резервуаре достигнет примерно 5 атмосфер. Охлажденное шампанское выдерживают некоторое время на холоде, а затем разливают в бутылки через фильтр под давлением частично собственной углекислоты, частично углекислоты, вводимой в резервуар из

баллона.

При таком методе весь процесс шампанизации происходит приблизительно в течение месяца вместо трех лет при бутылочном методе.

Ароматизированные вина

Способы ароматизации вин различными душистыми веществами были известны еще в древности, но с развитием виноделия ароматизация стала считаться фальсификацией.

Единственным ароматизированным напитком, получившим право называться вином, является вермут со многими его разновидностями.

Вермут выпускают в настоящее время белый, розовый и красный, по содержанию спирта – крепкий и десертный. В крепком вермуте содержится 18 % спирта и 10 % сахара, а в десертном 16 % спирта и 16 % сахара.

Вкус вермута мягкий, маслянистый, в нем ощутим аромат трав и других ингредиентов, окраска может быть от золотистой до темно-чайной, от светло-розовой до темно-розовой, от красной до темно-гранатовой – в зависимости от типа вина.

Название вина вермут (Vermouth) взято, вероятно, от названия старинного немецкого травника и означает в переводе «полынь». Настой полыни входит в состав вермута как один из основных его ароматизирующих ингредиентов.

Полынное вино было известно еще в Древней Греции и Риме, о чем упоминают, например, Плиний, Диоскорид, Цицерон.

Промышленное производство вермута началось в Италии в 1785 г., в Турине. Достигнув крупных промышленных размеров, оно распространилось и в других винодельческих странах Старого и Нового Света.

Для приготовления классического туринского вермута используют виноград сорта Мускат белый. Ингредиенты, вносимые для ароматизации вина растительного происхождения, – побеги, листья, цветы, корни, кора, некоторые грибы – весьма разнообразны и смеси их представляют секрет фирмы.

Ароматические вещества извлекают также из растений умеренных широт или тропических стран – ваниль, гвоздика, корица, хинная корка, мускатный орех, кардамон.

Все эти вещества вносят в вино в сухом виде или в виде спиртовых настоев.

Особенностью вермута является ясно выраженная ароматизированность с преобладанием полынного тона. Вермут

возбуждает аппетит, поэтому его относят к аперитивам. За границей вермут обычно перед употреблением принято разбавлять охлажденной газированной или содовой водой.

Вермут пользуется у нас широким спросом; его готовят во многих винодельческих районах. Однако в большинстве случаев его пьют не как аперитив, каким он по существу является, а как десертное сладкое или крепкое вино.

Культура употребления алкогольных напитков

Как выбрать, опробовать и оценить вино

Вина отличаются друг от друга качеством, цветом, вкусом, ароматом, действием на организм, технологией приготовления и районами выращивания винограда.

Выбор вина начинается с этикетки, которая многое может рассказать о нем. На этикетке указывается район выращивания винограда. Известно, что качество вина во многом зависит от тех почвенно-климатических условий, в которых выращивается виноград. Например, Южный берег Крыма славится изготовлением высококачественных мускатов и крепких вин, сухие и полусладкие вина Грузии считаются самыми лучшими не только у нас в ближнем зарубежье, но и в дальнем, армянский коньяк не уступает самым лучшим в мире – французским коньякам. На этикетке можно найти также возраст вина, содержание спирта и сахара.

Основным методом оценки виноградного вина является его дегустация. Термин «дегустация» произошел от латинского слова degustare, что в переводе означает вкус. Однако вкус не является единственным критерием оценки вина.

В дегустации участвуют также зрение, обоняние и в некоторых случаях даже слух (обычно при оценке игристых и шипучих вин). И хотя дегустация в буквальном смысле означает «оценка вкусом», под этим термином понимается всесторонняя оценка виноградного вина, или, как принято говорить у виноделов, «органолептическая оценка».

Одним из первых зачинателей массовой дегустации вин был известный русский винодел князь Л. С. Голицын.

В конце XIX в. внутренний рынок сбыта отечественного вина страдал от конкуренции засилия иностранных вин. Ввоз иностранных вин, несмотря на высокие пошлины, продолжал расти. Знать предпочитала пить французские вина, а обычный потребитель не имел средств их покупать.

Отечественные вина распространялись очень плохо. В этих условиях Л. С. Голицын решил, что покончить с пренебрежительным отношением русского потребителя к отечественным винам можно только показом товара в его лучшем виде и в лучшей обстановке. Он распорядился широко открыть двери удельных подвалов для экскурсий и отдельных

посетителей, давать объяснения о производстве вина и предлагать пробы для его дегустации. Мероприятие это имело громадный успех – резко увеличился сбыт русского вина. После этого частные владельцы подвалов стали чаще приглашать экскурсантов для осмотра их подвалов.

В настоящее время в Украине действует дегустационный зал в Ялте, где можно опробовать все виноградные вина, вырабатываемые на Южном берегу Крыма, и ознакомиться с их производством.

С развитием производства различных видов виноградных вин постепенно сложились правила их опробования и последовательность употребления.

Перед тем как опробовать вино или предложить его своим гостям или друзьям, вино необходимо некоторое время держать открытым (откупоренным) для того, чтобы, как говорят виноделы, «дать вину возможность вздохнуть». Это правило касается или очень молодых вин, или очень старых, многолетних, так как не каждое вино нуждается в таком «вздохе».

Следует помнить при этом, что длительное хранение виноградного вина в открытом состоянии приведет к тому, что в нем может появиться уксусный привкус и запах. Поэтому необходимо всегда открывать только такое количество бутылок, которое требуется для употребления.

Игристые вина следует открывать только перед самым употреблением, иначе исчезнет игра пузырьков углекислого газа.

После ознакомления с внешней характеристикой вина можно приступить к его зрительной оценке. Для этого в бокал необходимо налить вино примерно на одну треть его объема. Обычно у сухих вин, в особенности невыдержанных, возможен осадок, поэтому бокалы, так называемые «рейнвейные», специально изготавливают из цветного стекла, чтобы скрыть легкую муть вина. В настоящее время виноградные вина с осадком (мутью) встречаются не так часто, как это было в прошлом, и то преимущественно при разливе вина непосредственно из бочек. Качественные марочные вина должны иметь кристальную прозрачность с блеском.

Прозрачность вина можно определить как при проходящем, так и при боковом освещении. Для этого бокал с вином поднимают до уровня глаз и просматривают его на свет (источником света может служить окно, электролампа или свеча) или встают к источнику боком. При очень ярком проходящем свете тонкая муть вина может остаться незамеченной, тогда как при боковом освещении бывает заметной каждая частица взвешенной мути. Степень прозрачности густоокрашенных вин –

кагоров, рубиновых портвейнов – принято оценивать «на спичку»: в затемненной комнате просматривают вино на свет зажженной спички на черном фоне.

Вино характеризуется по убывающей степени прозрачности как тускловатое, тусклое, мутноватое, мутное. Старые бутылочные вина обычно имеют осадок, который после взбалтывания быстро осаждается и вину возвращается его прежняя прозрачность. Осадок старых вин, держащийся на стенках бутылок, называется «отлежка» или «рубашка». Такой осадок, подтверждая возраст вина, нисколько не снижает его ценности.

Оценивая цвет вина при проходящем и боковом освещении, можно обнаружить, что у молодых белых столовых вин основной желтоватый тон окраски сопровождается легким зеленоватым оттенком, заметным особенно у Рислинга.

У десертных вин в основной желтой окраске добавляются все увеличивающиеся с возрастом тона заварки чая различной интенсивности или тона червонного золота, или темного янтаря. В окраске молодых красных вин есть синеватый оттенок (почему во Франции их называют «голубыми»), который с возрастом, обработкой и выдержкой переходит в красный с различными оттенками: вишневым, рубиновым, гранатовым, кирпичным. Вообще по мере выдержки все белые вина темнеют, а красные бледнеют, поэтому по окраске без труда различают молодые вина, выдержанные и старые.

Умение оценить качество и свойства виноградного вина – один из признаков культуры человека. Поэтому необходимо остановиться на основных и очень важных моментах опробования и оценки, которые могут помочь разобраться в большом разнообразии вин.

Дегустационный метод оценки вина наряду с преимуществами перед химическим методом имеет один существенный недостаток: он не может быть вполне объективным, беспристрастным, так как каждый человек имеет свои физиологические индивидуальные особенности, которые органически заставляют его предпочитать вина одного вкуса винам другим, что может не совпадать с чьим-либо мнением. Одним людям нравятся кислые вина, другим – сладкие, третьим – крепкие, жгучие, четвертым – терпкие и т. д. Специалисты виноделы-дегустаторы обычно подчиняют свои индивидуальные впечатления от пробы вина некоторым средним общепринятым нормам. Это удается начинающим далеко не сразу, и такая способность приобретается постепенно, по мере развития вкуса и при систематической его тренировке. На официальных

дегустациях, для того чтобы уменьшить влияние субъективных и односторонних мнений отдельных дегустаторов при оценке качества вин, оценка производится коллективно. В некоторых случаях дегустаторам даже не сообщают, какой образец они пробуют. Такую дегустацию называют дегустацией «в темную».

Однако, чтобы более или менее объективно охарактеризовать вино, существует определенный лексикон. Русский дегустационный лексикон в прошлом не был богат, многие термины носили искусственный, надуманный характер – «штишок», «летучка» и т. д.

Сейчас принята десятибалльная система оценки виноградных вин, которая является наиболее наглядной и простой. Высшим, 10 баллом оцениваются безукоризненные во всех отношениях вина. Баллом 6 оцениваются вина весьма посредственного качества, но все же допустимые к употреблению; ниже 6 баллов оцениваются больные вина – прокисшие, прогорклые или с посторонними привкусами и запахами, сильно помутневшие, а потому потерявшие товарный вид. Высший балл для молодых вин – 8.

При опробовании вина и оценке его качеств не следует курить вообще, так как запах и вкус табака мешают воспринять нежность вина, его букет, аромат. Считается, что лучше всего дегустировать вина утром натощак или после легкого завтрака.

Как уже говорилось, в дегустации участвуют многие органы восприятия, но решающая роль принадлежит вкусовым.

Одна из первых классификаций вкусовых ощущений была дана М. В. Ломоносовым (1752 г.), который писал: «Главные из более отчетливых вкусовых ощущений такие: вкус кислый, как в уксусе; едкий, как в винном спирте; сладкий, как в меде; горький, как в смоле; соленый, как в соли; острый, как в дикой редьке; кисловатый, как в неспелых плодах…» В настоящее время физиологи считают, что человеческий организм в состоянии различить лишь четыре вида вкусовых ощущений в отдельности или в сочетании: соленый, сладкий, кислый и горький. Остальные вкусовые ощущения представляют, в основном, соединенное впечатление или от вкуса и обоняния – например пряный привкус, плодовый привкус, привкус огуречного рассола у больных вин, или от вкуса и осязания – жгучий вкус спирта, терпкий вкус танина, маслянистый вкус от обилия в вине некоторых экстрактивных веществ.

Для того чтобы лучше уловить все впечатления, рекомендуется перед глотком как бы ополоснуть всю полость рта, а после глотка сделать выдох через нос.

Кроме того, рекомендуется поместить небольшой глоток вина в самой передней части полости рта и несколько раз втянуть

воздух, делая так, будто пьешь очень горячий чай с ложечки. Все эти приемы оставляют гораздо больше сложных и комплексных вкусовых, осязательных и обонятельных ощущений, чем простой и быстрый глоток вина.

Такими быстрыми глотками («залпом») пьют водку и другие крепкие напитки. Вино же, даже помимо случаев подробной и внимательной оценки его, следует пить медленно, небольшими глотками. Соблюдать такую рекомендацию особенно следует при употреблении вин десертных, в частности ликерных.

Вкус вина так же, как его букет и внешний вид, должен быть прежде всего приятным. Вина, которые легко, свободно пьются и оставляют приятное «послевкусие», называются «питкими». В таких винах удачно сочетаются впечатления от спирта, кислот, сахара, если он есть, от танина, и они называются «гармоничными», т. е. во вкусе не выделяется ни одна составная часть. Если эта гармония нарушена избытком или недостатком одного из упомянутых компонентов, тогда вино именуется «негармоничным» или «малогармоничным», а при полном отсутствии гармоничного сочетания отдельных компонентов – «разложенным» или «разбитым». Вино с излишней кислотностью называют «кислотным» или «излишне свежим», с недостаточной кислотностью – «плоским», «вялым», «тупым». Вино с малым содержанием спирта называют «малоспиртуозным», «слабым», оно невыразительное и, как говорят, «теряется во рту», а вино, во вкусе которого «выпирает» спирт, характеризуют как «переспиртованное» или «излишне спиртуозное».

При излишнем количестве дубильных веществ в вине проявляются вяжущие, терпкие оттенки вкуса, при излишке сахара – возникают приторные, слащавые вкусовые ощущения.

Очень важной для оценки вина является характеристика вкуса с точки зрения степени его «полноты». «Полными» называются вина, богатые экстрактом (плотные, густые на вкус, содержащие повышенное количество глицерина и в меру дубильные и пектиновые вещества). О полных и вместе с тем гармоничных винах говорят, что они имеют «тело».

Иногда вино бывает таким по консистенции, что его можно как бы «жевать». При отсутствии полноты вкуса или недостаточной его выраженности вина называют «пустыми», «жидкими», «вялыми».

Полнота в десертных и ликерных винах не должна делать их «тяжелыми» и утомлять вкус. Полнота должна сопровождаться ощущениями, которые дают основание назвать вино «бархатистым», «мягким», «гладким», «круглым», «маслянистым». Такое вино, как говорят виноделы, должно «спускаться в глотку,

как кусок бархата». Маслянистость свойственна более сладким, высокосахарным винам, приготовленным из подвяленного винограда.

Вина, в которых вполне развился букет и вкус, называют «зрелыми», «законченными», «хорошо сложенными». Если во вкусе заметно присутствие уксусной кислоты, вино оценивается низким баллом и именуется как «вино со штихом» или «с летучкой». Первый термин заимствован из немецкого языка, а второй применяется на основании того, что уксусная кислота является летучей.

Аромат вина – это та часть запаха, которая обусловливается эфирными маслами, содержащимися в том или ином сорте винограда. Мускатные сорта имеют мускатный запах разных оттенков, молодое вино из винограда сорта Каберне имеет запах, напоминающий паслен, а у Саперави в аромате ощущается запах молочных сливок. Букет вина есть совокупность и сочетание ароматических оттенков, развивающихся в нем с выдержкой; вызывается он летучими эфирами, альдегидами и другими легкоиспаряющимися веществами. Чем более букет выражен и гармоничен, тем вино старше по возрасту и лучше по качеству.

Наряду с благородными запахами нужно уметь отличать и отрицательные. Например, запах уксусной кислоты говорит о том, что вино болело или болеет уксусным скисанием.

В крепких винах уксусное скисание наблюдается очень редко, но в столовых винах, оставленное в неполных, плохо закупоренных бутылках, в теплом помещении, уксусное скисание развивается очень легко и быстро и может привести к полной порче – превращению вина в уксус.

Ознакомившись с терминологией дегустации и свойствами виноградного вина, вы теперь можете сами опробовать какое-либо вино и установить, чем оно вам понравилось, определить все его недостатки и достоинства.

Налейте вино из предварительно открытой бутылки в чистый, хорошо протертый бокал из тонкого прозрачного стекла, по форме напоминающий головку тюльпана, и заполните его на одну треть объема. Конечно, можно взять бокалы какой-либо другой формы, но они обязательно должны быть из гладкого и прозрачного стекла. Если в вине есть осадок, старайтесь, наливая, не поднять этот осадок с донышка бутылки. Затем согрейте вино ладонями: на некоторое время зажмите бокал в ладони правой руки, пропуская ножку бокала между средним и указательным пальцами, а ладонью левой руки закройте бокал, как крышкой. Руки при этом должны быть чистыми, но мыть их нужно без применения душистого мыла, одеколона и т. д. Бокал с вином

слегка вращайте плавными движениями. Под влиянием взбалтывания и теплоты рук вино выделяет повышенное количество ароматических и букетных веществ. Вещества эти скопляются в прикрытом бокале и делаются легко уловимыми для обоняния.

Разумеется, подобным образом нельзя поступать в общественных местах и в гостях, где можно ограничиться легким вращением бокала; тюльпанообразная форма бокала позволит сохранить аромат и букет вина, сконцентрировав их в верхней его части.

Следует добавить, что пробы виноградного вина, оценка его качества могут дать правильное представление только тогда, когда оно хранилось в надлежащих условиях.

Бутылки с вином следует хранить в штабелях, а не оставлять их в стоячем положении, как это нередко можно наблюдать в витринах магазинов и буфетах. Пробка, которая при этом перестает смачиваться вином, даже если она без дефектов, подсыхает в течение нескольких дней настолько, что вино выдыхается или портится в результате взаимодействия с воздухом.

Посуда для подачи алкогольных напитков

Одновременно с виноделием развивалось искусство изготовления разнообразных сосудов для вина. Древние мастера расписывали глиняные кувшины, чаши и ковши красками, орнаментами в виде листьев и гроздей винограда, рисунками, изображавшими различные сцены из античной жизни и мифологии.

Позже для изготовления этих сосудов начали использовать благородные металлы – золото и серебро. Их украшали чеканным рисунком и драгоценными камнями. Виноградная лоза всегда вдохновляла народных умельцев – из их рук выходили изделия, которыми мы любуемся и сейчас, считая их ценнейшими произведениями прикладного искусства.

С развитием стекольного производства появилась возможность изготовления стеклянных сосудов, которые имеют несравненное преимущество перед глиняными и металлическими: в них можно увидеть цвет вина, разглядеть его тончайшие оттенки, наблюдать игру мельчайших пузырьков углекислого газа в шипучих и игристых винах. Хрустальные бокалы, рюмки и чаши сервировались под определенные виноградные вина в зависимости от их цвета, вкусовых качеств, букета и игристых свойств.

Все это создало своеобразный этикет при употреблении вина.

Для сервировки праздничного стола или банкета использовали следующие бокалы и рюмки:

коньячная рюмка – меньшая из всех по объему (не более 50 см^3), предназначалась для коньяка и других крепких спиртных напитков;

лафитная рюмка – в форме широкого конуса, получила свое название от красного сухого вина Лафита, приготовляемого во Франции; объем ее около 75 см^3;

рейнвейная рюмка – бокал из цветного стекла, скрывающего осадок и мутность сухого белого вина. Винодельческий район вдоль реки Рейн издавна был производителем белых сухих вин; «Рейнвейн» в переводе означает Рейнское вино – отсюда и название рюмки. Емкость бокала от 100 до 125 см^3;

мадерная рюмка – в форме шарообразной чаши, схожей с цоколем желудя, предназначена в основном для мадеры и других крепких вин; емкость 75 см^3;

бокал для шампанского – широкая плоская чаша с прямыми или чуть расходящимися кверху краями; емкость бокала от 100 до 200 см^3.

Все перечисленные виды рюмок и бокалов для различных виноградных вин относятся к так называемой викторианской эпохе (XIX в.), периоду, когда они были приняты за образец сервировки стола и получили большое распространение во многих странах Европы.

Стол, полностью накрытый бокалами и рюмками из хрусталя, создает праздничную обстановку; цветное стекло несколько оживляет белизну накрытых скатертью столов и хорошо сочетается со столовым фарфором. От количества стеклянной посуды, использованной на одну персону, пошло выражение «сервировка стола на три хрусталя» или «сервировка стола на шесть хрусталей». Это означало, что на столе возле тарелки перед каждым гостем стоит соответствующее число бокалов и рюмок, из которых он должен пить разнообразные вина. Количество бокалов и рюмок определялось наличием предлагаемых гостю различных вин. Расставляли бокалы и рюмки в такой последовательности, в какой вина подавали к столу к тем или иным блюдам.

Вторая причина широкого распространения этих видов стеклянной посуды для вина заключалась, кроме того, в заинтересованности предприимчивых торговцев винами использовать их в целях обмана и наживы. Например, лафитная рюмка – хитроумная выдумка хозяина одного из питейных заведений, в которых продавали вина и крепкие спиртные

напитки. Лафитную рюмку благодаря ее форме можно заполнить меньшим количеством вина, чем обычную, шарообразную. Попробуйте налить в нее вино на две третьих объема, и вы убедитесь в том, что вина там намного меньше двух третьих объема обычной рюмки такого же размера, хотя создается впечатление, что количество вина в той и другой рюмке одинаково.

Бокалы и рюмки из цветного стекла – рейнвейные для сухих белых вин и другие – потому находили широкое применение, что виноградные вина в то время из-за примитивной технологии их приготовления получались мутными и имели осадок, а это говорило о низком качестве вин. Цвет стекла позволял в какой-то степени скрыть эти недостатки.

Широкие чаши – бокалы для шампанского были рассчитаны на внешний эффект: весь ресторан должен видеть, что вы пьете. Шампанское в прошлом было очень дорогим вином и пить его могли только богатые люди, поэтому заказать шампанское в ресторане мог далеко не каждый.

Со временем форма бокалов и рюмок изменялась. Описанные формы стеклянной посуды несколько устарели, они представляют в настоящее время только коллекционный интерес. Теперь в основном используют бокалы и рюмки из простого стекла, а выражения «сервировка стола на пять хрусталей» или «сервировка стола на три хрусталя» стали архаическими. Многочисленными бокалами и рюмками накрывают столы теперь только в ресторанах при обслуживании различных банкетов и приемов.

Самые большие изменения в форме и объеме претерпели коньячная рюмка ибокал для шампанского. Если современные бокалы для шампанского превратились из плоских чаш в высокие конусные бокалы, благодаря чему игра вина в нем еще больше проявляется, то рюмки для коньяка оказались совсем непохожими на своих предков.

Большой по объему (150–200 $см^3$) шарообразный бокал в виде цветка тюльпана, на короткой ножке, со сходящимися внутрь краями позволяет улавливать тончайший аромат коньяка, концентрируя его в верхней части. Бокал в форме «тюльпана» в наши дни является основным дегустационным бокалом для вина.

Самым распространенным бокалом для шампанского считается бокал в форме лилии (правильный узкий конус).

Основным преимуществом его является то, что бокал можно не наклонять при разливе шампанского – конусная стенка способствует плавному спаду струи без образования пены.

Красивы и целесообразны бокалы в форме чаши с заостренным дном и расходящимися краями – выход газа

шампанского на широкую поверхность оказывается не столь бурным, кроме того, и букет вина в таком бокале ощутим сильнее.

На игру и образование пены шампанского оказывает влияние также качество стекла, из которого изготовлен бокал.

Наличие в стекле выпуклостей, случайных шероховатостей или искусственно нанесенных рисунков, а также оставшиеся после вытирания вымытых бокалов ворсинки от полотенца способствуют более интенсивному выделению газа.

Совершенная технология виноградных вин в наше время позволяет получать высококачественные белые сухие вина прозрачными и без осадка, поэтому рейнвейные бокалы, предназначенные для этих вин, и прочие рюмки из цветного стекла используют в основном только в целях декорации.

Сервировка праздничного стола

Сервировка домашнего праздничного стола не представляет какой-либо трудности, тем более что эта сервировка намного проще той, которую обычно используют в ресторанах.

Здесь заведомо известно, какие вина будут поданы к столу, и поэтому стол накрывают только теми бокалами и рюмками, которые необходимы.

При полной сервировке на стол вначале ставят мелкие тарелки, на них закусочные. За мелкой тарелкой располагают в определенном порядке рюмки: слева от ножа первой ставят рюмку для крепких алкогольных напитков и коньяка, второй – рюмку для крепких виноградных вин и аперитивов, так называемую мадерную или рейнвейную рюмку для белого сухого вина, в зависимости от предлагаемых вин, а затем фужер для воды или соков.

Такое расположение рюмок и фужера соответствует порядку употребления напитков. Прежде это называлось «сервировкой стола на три хрусталя».

При сервировке большого праздничного стола, помимо рюмок для коньяка и вина, а также фужера, в зависимости от разнообразия вин на столе во втором ряду могут быть поставлены рюмка рейнвейная для сухого белого вина и бокал для шампанского. Лафитную рюмку для красного столового вина ставят перед рейнвейным бокалом только при наличии этого вина.

Нельзя ставить на стол вместе с винами большие букеты цветов с сильным запахом и ароматом. Лучше ограничиться декоративными листьями, цветами с нераскрывшимися бутонами

или не сильно пахнущими.

Как уже говорилось, бутылки с вином рекомендуется подавать в столу уже открытыми, для того чтобы вино при взаимодействии с воздухом приобрело характерный вкус и аромат.

Ординарные коньяки и виноградные вина переливают в графины, чтобы больше выявить цвет вина. Выдержанные коньяки и марочные вина можно оставлять в оригинальной заводской упаковке.

Графин для вина должен быть чистый и сухой, без посторонних запахов. Если сохранился запах прежнего вина, налейте в графин немного вина и ополосните его стенки. Переливая вино из бутылки, графин держите в левой руке перед глазами, против света, чтобы следить, как стекает вино по стенкам. Графин следует заполнять вином на три четверти его объема, иначе очень трудно будет разливать вино по рюмкам и бокалам.

Порядок подачи алкогольных напитков к столу

При большом ассортименте вин, подаваемых к столу, следует придерживаться некоторых правил.

1. Лучшие марочные вина подают после ординарных вин.

2. Сладкие, десертные и ликерные вина подают после сухих и полусладких вин.

3. Крепленые вина подают после мягких и слабоалкогольных вин.

4. Белые вина употребляют раньше красных, в противном случае вкус белого вина искажается.

Для поднятия и возбуждения аппетита перед началом обеда можно подать такие вина, как портвейн, аперитивы – мадера, херес, вермут и коньяк в небольшом количестве.

В начале обеда или ужина к разнообразным и в особенности к острым закускам подают напитки, возбуждающие аппетит. Обычно это водка или горькие настойки (не больше одной-двух рюмок).

Коньяк является, пожалуй, единственным из всех напитков, который можно пить и в начале обеда как аперитив для возбуждения аппетита, и на десерт, и в конце обеда.

Многие относят шампанские вина к столовым винам. Шампанское можно пить в начале и в продолжение обеда или ужина, а также на десерт. Советское шампанское по праву относится к лучшим виноградным винам. В шампанском гармонично сочетаются тонкий аромат, прекрасный нежный вкус

и умеренная крепость. Наряду с этим шампанское завоевало широкую популярность как «праздничное», «тостовое» вино, украшающее стол и создающее торжественное, радостное настроение.

Шампанское (только сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным по своему вкусу блюдам (но, конечно, не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду – вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

И все-таки, несмотря на то что шампанское сервируют ко многим блюдам, особенно к обеденным, необходимо придерживаться некоторых разумных принципов. Англичане считают, что правильнее употреблять шампанское в начале еды или за едой, и предпочитают в связи с этим марки самого сухого и сухого шампанского, избегая полусухого и сладкого. Но нужно помнить, что употреблять шампанское во время обеда не очень удобно: углекислый газ, смешиваясь в желудке с твердой пищей, может вызвать отрыжку. Даже если в вине останется незначительное количество газа, он может причинить вам неприятное ощущение в желудке. Вероятно, поэтому французы предпочитают пить шампанское после еды. У нас и в некоторых других странах также принято употреблять игристые вина в конце еды, часто одновременно с десертом. Но этот установившийся обычай с физиологической точки зрения нерационален, так как при переполненном после обеда желудке углекислый газ легко может вызвать тошноту и вино, несмотря на свою легкость и невысокую спиртуозность, приведет к опьянению. Поэтому после еды лучше употреблять шампанское некоторое время спустя.

При подборе вина имеет значение время года. В жаркие дни рекомендуется подавать вина с приятным освежающим вкусом – белые столовые и полусладкие виноградные вина. Они хорошо утоляют жажду.

Зимой отдают предпочтение «теплым», хорошо согревающим красным столовым и крепким виноградным винам. В зависимости от вида блюда это красные столовые и крепкие вина, а также коньяки, мадера и другие аперитивы.

Особенно широкое использование вин этих марок зимой объясняется и тем, что в зимнем меню больше сытных и «плотных» блюд из мяса, свинины, баранины, к которым очень подходят как красные столовые, так и крепкие виноградные вина.

Для правильной вкусовой оценки виноградного вина большое значение имеет его удачное сочетание с потребляемыми

блюдами. Однако это не говорит о том, что вино надо обязательно пить только во время еды. Портвейн и мадера различных сортов и марок являются тонизирующими и калорийными напитками, белые сухие, полусладкие и игристые вина хорошо утоляют жажду, особенно в жаркое время года, а зимой они хорошо согревают.

Как правильно подобрать напитки к подаваемым блюдам

Правильным подбором вина можно добиться приятного сочетания напитка и блюда, а неправильным – можно испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного кушания.

Вкусовое соответствие – основной показатель для выбора напитка к блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино, если оно соответствует кушанью, чем самое старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не подчеркивает, не выявляет характерных особенностей и достоинств кушанья, но находится в резком несоответствии с ним. Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный по своим свойствам «вкусовой ансамбль».

Это гармоническое сочетание и является главным условием правильного выбора напитка к определенному кушанью.

Существует множество правил употребления виноградных вин с различной пищей. Но многие из этих правил в некоторых случаях неприменимы из-за различных вкусов и наклонностей людей. Все же есть несколько принципов, которых придерживается большинство любителей виноградного вина.

Красные вина никогда не следует подавать к рыбным блюдам, десертные и ликерные вина не увязываются с обеденным меню. Например, недопустимо подавать ликерные вина к соленой рыбе или мясной гастрономии. Придержите сладкое вино на десерт, подав его к фруктам, кофе, чаю, мороженому. Известно также, что сладкие вина, поданные к обеду, перебивают вкус и заглушают аппетит.

К этому можно еще добавить, что сервировать вино с первыми блюдами вообще не принято, но если гость желает все-таки испробовать его, например с супом, то лучше предложить ему портвейн, мадеру или какой-либо другой аперитив. Вино в этом случае наливают в мадерные рюмки.

Старайтесь не сервировать красные вина с белым мясом, хорошее сухое или полусухое вино для этих блюд будет вполне подходящим: Цинандали, Гурджаани, Цоликаури, Мухранули,

Тибаани, Рислинг Анапа, Рислинг Абрау, Сильванер, Семильон, Алиготе, Фетяска, Ркацители, Кокур. Эти вина наливают в рейнвейные рюмки.

К **первым блюдам** рекомендуют подавать крепкие виноградные вина – мадеру, портвейн, херес, марсалу; к супам-пюре и бульонам – херес и мадеру.

К **мясным блюдам** – бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовленным из печенки, почек, мозгов, подают красные сухие вина – Каберне, столовое красное Алушта, Телиани, Мукузани, Саперави, Матраса, Оксамит Украины. Их наливают в лафитные рюмки.

К **шашлыкам, плову, блюдам из дичи** – ко многим горячим мясным кушаньям кавказской и среднеазиатской кузни можно посоветовать выбрать красные кахетинские вина, к примеру Саперави; к рыбным блюдам этой кухни – белые грузинские: Кахетинское, Тиибани; к овощным кушаньям и блюдам из домашней птицы – отличные полусладкие белые грузинские вина Чхавери и Твиши.

К **домашней птице и дичи** подают красные сухие и крепленые вина, такие, как портвейны красные Алушта, Таврический, Крымский, Таврида, Ливадия, Массандра, ЮБК, различные марки мадеры и хереса, а также сухое или полусухое шампанское. Если в меню обеда или ужина имеется одно мясное блюдо или одно блюдо из домашней птицы или дичи, то обычно к ним подают только красное столовое или крепленое вино. Если же включено мясное блюдо и дополнительно жаркое (домашняя птица или дичь), то к мясу подают красное вино, а к жаркому – сухое или полусухое шампанское. К домашней птице и дичи рекомендуют менее экстрактивные и терпкие красные столовые вина, такие, как Абрау-каберне, Анапа-ка-берне, Матраса. К цыплятам и мелкой дичи, к натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно предложить полусухое шампанское.

К **острым салатам, мясным закускам**—холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине – хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, присущую этому напитку, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики хорошо гармонируют со вкусом многих закусок.

К **горячим рыбным кушаньям** – рыбе паровой, отварной, в рассоле по-русски, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно предложить белые сухие виноградные вина. Особенно рекомендуются к этим кушаньям рислинги Абрау, Анапа, Су-Псех, Алька-дар и грузинские вина Цинандали, Гурджаани, Цоликаури, а также белые столовые вина Садиллы, Баян-ширей, Сильванер.

К **устрицам, мидиям, креветкам** наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, такие, как Семильон, или полусухое шампанское. К этим же блюдам, если посетитель не любит сухого вина, можно предложить полусухое вино типа Шато-Икем.

Овощные кушанья (цветная капуста, зеленый горошек, запеченные и фаршированные овощи, грибы) запивают полусладкими винами типа Шато-Икем или грузинскими полусладкими Чхавери, Твиши, Хванчкара, Усухелаури, Киндзмараули, Оджалеши.

К **спарже и артишокам** подают не очень сладкие марки мускатных вин, Мускатель.

К **сырам**, которыми заканчивают обед или ужин и которые подают перед десертом, рекомендуют белые сухие виноградные вина, либо шампанское.

К **сладким блюдам** – шарлоткам, пудингам, воздушному пирогу, гурьевской каше, блинчикам с вареньем, яблокам в тесте, круту с фруктами, компотом, желе, муссам, кремам, самбуку и т. п. – предлагают десертные мускаты и токаи Пино-гри, все марки кагоров, вино Педро-Хименес, грузинское вино Салхино.

К **фруктам, мороженому, пломбиру, парфе** рекомендуют сладкие шампанского.

Кахетинские вина очень хороши и приятны с различными так называемыми рассольными сырами типа брынзы, тушинский, чанах; к этим винам также подают пряную зелень – эстрагон, кинзу, портулак, и блюда из фасоли («лобио»).

Сухое шампанское хорошо сочетается с умеренно острыми

мясными блюдами. На десерт рекомендуется полусладкое, сладкое и мускатное шампанское. В случаях, когда шампанское пьют вне обеда или ужина, с ним хорошо сочетаются неострый сыр, фрукты, миндаль, фисташки и другие орехи, шоколад, мороженое, кондитерские изделия.

К **шампанскому**, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры, а также сухое печенье, пирожное, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Натуральные сухие и полусладкие вина хорошо сочетаются с овощными блюдами и зеленью – отварной цветной капустой, фасолью, спаржей, артишоками, фаршированными овощами и грибными блюдами.

Белые сухие вина пьют перед такими легкими закусками, как холодная рыба, икра, раки, устрицы.

Для красных вин хорошая закуска – окорок, украинское сало, колбаса, ветчина.

Пиво хорошо подавать к закускам из раков или крабов, к салатам из крабов, к разнообразным бутербродам, сыру, к горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине.

К **пиву** подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.

Коньяк можно предложить к холодным рыбным закускам – семге, лососине, балыку, теше, черной икре, шпротам, сардинам и др. Коньяк во время десерта хорошо сочетается с лимоном, кофе, чаем и фруктами.

Десертные и ликерные вина – Токай, различные мускаты, Мускатель, Алеатико, Салхино, Кокур десертный, Рубиновое – сочетаются с закусками, не обладающими острым или соленым вкусом: фруктами, ягодами, конфетами, печеньем, тортами, пирожными. Эти вина рекомендуется подавать только на десерт.

Температура алкогольных напитков, подаваемых к столу

Ароматические и вкусовые достоинства виноградных вин

лучше всего проявляются при определенной температуре.

Для каждого типа вина существует своя температура, при которой его следует подавать к столу. Но прежде чем дать подробное описание сервировки вин, необходимо разделить их на три категории в зависимости от времени употребления:

1) вина, возбуждающие аппетит (относятся к категории так называемых аперитивов), – употребляются обычно перед едой для возбуждения и поднятия аппетита;

2) вина, употребляемые во время еды, обеда или какой-либо трапезы – столовые вина;

3) вина, которые принято пить после еды, на десерт – десертные вина.

К аперитивам относятся вермут, мадера, херес, марсала, коньяк. Коньяк перед едой лучше всего подавать охлажденным или комнатной температуры. Если аперитивы достаточно крепкие, лучше в бокал положить небольшой кусочек льда для уменьшения остроты вина.

Чтобы меньше чувствовался алкоголь при употреблении крепких напитков, их следует подавать охлажденными до 5–8 ˚С.

Белые сухие вина вкуснее всего слегка охлажденными (до 10–12 ˚С). Летом эти вина можно охлаждать и до 8– 10 ˚С.

Некоторые натуральные столовые вина в какой-то степени также способны возбуждать аппетит, однако добавлять в них кусочки льда нецелесообразно – они и без этого достаточно мягки и нежны на вкус. Лучше эти вина охладить до температуры 12–14 ˚С. Для возбуждения аппетита часто используют некоторые смешанные напитки, хорошо охлажденное шампанское и другие игристые вина.

Однако следует оберегать натуральные вина от чрезмерного охлаждения, иначе «замораживается» аромат и даже исчезает вкус напитка.

Шампанское подают к столу охлажденным до 7—10 ˚С. Постепенное понижение температуры способствует прочности возникающей пены. Очень низкая температура для выявления качеств шампанского неприемлема – холод их маскирует. Ароматические начала в слишком охлажденном шампанском в связи с понижением их летучести не распознаются органами обоняния, точно так же теряется и вкус. Комнатная температура шампанского способствует слишком бурному выделению углекислого газа и сокращает время игры в бокале, к тому же очень трудно открыть в таком случае пробку, не вылив часть вина из бутылки.

Различные сорта и марки шампанского употребляют при соответствующей температуре. Сухое шампанское необходимо

охлаждать до 8—10 ˚С, полусухое до 6–7 ˚С, в то время как шампанское сладкое, мускатное и красное лучше охлаждать до 14–16 ˚С.

Столовые белые и розовые вина следует подавать к столу охлажденными до 10–12 ˚С – в таком виде они создают приятную прохладу в полости рта.

Температура красных сухих вин должна быть комнатной, зимой их слегка подогревают. Если красное столовое вино подают холодным, его можно слегка подогреть руками, плотно держа бокал в ладонях – подогретое вино вновь раскрывает свой «характер». Красные столовые сухие вина подогревают до 20–25 ˚С.

При температуре красных столовых сухих вин 10 ˚С и ниже в них слишком чувствуется танин, его вяжущий вкус заглушает все другие вкусовые оттенки вина. Если красное вино перегрето, весь букет исчезает, оно кажется кислее на вкус, в нем сильно выражен алкогольный оттенок.

Херес и мадеру подогревают на 4–5 ˚С выше комнатной температуры. Десертные вина, мускаты, токаи должны иметь комнатную температуру (16–18 ˚С).

Для подогревания бутылку с вином, предварительно откупоренную, ставят в мельхиоровое ведерко или в какой-либо другой сосуд, в который налита горячая вода, на 5– 10 минут.

Десертные, а также крепкие вина должны быть комнатной температуры, при которой особенно подчеркиваются их свойства.

Как напиток для десерта, коньяк, особенно марочный, следует подогревать для усиления аромата и букета следующим образом. В шарообразный бокал емкостью 150–200 см^3 налейте небольшое количество коньяка и согрейте бокал руками. Благодаря большой поверхности согреваемого стекла, коньяк быстро нагреется, станет приятнее и мягче на вкус.

Как правильно откупоривать бутылки и разливать алкогольные напитки

Бутылки с выдержанным вином поверх пробки обычно имеют капсюль или заливаются смолкой. Перед тем как открыть бутылку, смолку удаляют, а если имеется капсюль, то его надрезают ножом вровень с горлышком бутылки.

Неправильная срезка может способствовать попаданию капель вина при наливании его в рюмки на скатерть. Срывать капсюль не следует, так как он является частью оформления бутылки. После того как удалена смолка или срезан капсюль, горлышко бутылки нужно протереть салфеткой и ввернуть

штопор. Пробку не пробуравливают насквозь, чтобы мелкие частицы ее не попали в вино. Когда штопор ввернут в пробку, левой рукой обхватывают горлышко бутылки, а правой медленно вытаскивают пробку. После того как пробка вынута, горлышко бутылки вновь протирают салфеткой и уже после этого разливают вино по рюмкам и бокалам.

Шампанское открывают иначе. Прежде всего снимают уздечку, вращая проволочное кольцо слева направо, и очищают головку бутылки от фольги. Затем, держа бутылку в правой руке, левой зажимают салфеткой пробку, осторожно раскачивая и вытаскивая ее. Для предупреждения резкого неожиданного выхода вина бутылку следует держать в наклонном положении. Охлажденное шампанское для дальнейшего поддержания температуры необходимо снова поместить в ведерко-холодильник с мелконаколотым льдом и сверху накрыть салфеткой.

Тот, кто особенно ценит в шампанском выстрел при вылете пробки в момент откупоривания бутылки и считает, что чем выстрел сильнее, тем лучше шампанское, не прав, так как качество шампанского не имеет никакой связи с силой выстрела. Наоборот, бутылку надо открывать бесшумно и спокойно, стараясь ее не взбалтывать. Растворенный и связанный углекислый газ выделяется из вина тогда постепенно, и оно играет более продолжительное время. Соблюдать это особенно важно при опробовании вина и оценке его качества, помня при этом, что выстрел приводит к резкому разрежению пространства газовой камеры в бутылке.

Наливать шампанское в бокалы надо медленно; при этом струя вина должна направляться по стенке наклоненного бокала.

Этот прием приводит к сохранению в вине газа, а стало быть, и его качества. Напротив, наливание падающей струей шампанского приводит к образованию в бокале высокого столба пены, по разрушении которой вино быстро перестает играть.

Оставлять шампанское надолго в открытой бутылке не следует – газ улетучивается, игра шампанского ослабевает.

Сдабривание вина перед употреблением

Сдабривать виноградные вина можно только для того, чтобы придать полученному смешанному напитку пикантность вкуса, своеобразный аромат и, конечно, свойственное ему возбуждающее действие на организм.

Достигают этого вовсе не подбором и сочетанием различных по своим свойствам и качествам сортов и марок виноградных вин, а в результате добавления в вино небольшого количества

ароматических и вкусовых специй, воды, фруктового сока или фруктов, ягод и других питательных компонентов.

В последнее время все большее распространение получают такие смешанные напитки, как крюшон, пунш, грог и глинтвейн. Пунш, грог и глинтвейн подают к столу в горячем виде – в холодное время года, а также в районах с суровым климатом они являются прекрасными согревающими напитками. Вероятно поэтому большое признание и популярность они завоевали в Скандинавских странах.

Пунш и грог состоят преимущественно из крепких алкогольных напитков с добавлением различных специй и приправ, а глинтвейн, как правило, из виноградных вин. В качестве основного компонента для глинтвейна всегда используют красное вино. Все эти напитки приготовить не очень сложно, причем необходимо запомнить важное правило: виноградные вина следует добавлять в напиток в последнюю очередь, когда растворились все другие компоненты, и надо избегать кипячения напитка, так как при чрезмерном нагревании летучие душистые и спиртные вещества могут испариться. Напиток вкусен и ароматен тогда, когда он только что приготовлен.

Бутылки с виноградным вином следует хранить в прохладном месте при температуре 10–12 ˚С, а крепкие десертные вина – при температуре 14–16 ˚С.

Бутылки должны находиться в горизонтальном положении, так, чтобы вино омывало пробку и она оставалась влажной.

При длительном хранении вино выделяет осадки, состоящие из винного камня и красящих веществ, что, кстати сказать, не ухудшает, а улучшает качество вина.

Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку» вина. Такие вина с осадками и «рубашкой» нельзя взбалтывать: их либо осторожно переливают в другие бутылки, либо за 3–4 дня перед тем как подавать к столу ставят, придав вертикальное положение, тогда винный камень и другие осадки останутся на дне и вино можно будет осторожно разлить в бокалы.

Приложения

Таблица 1

КОЛИЧЕСТВО САХАРА, КОТОРОЕ ДОЛЖНО СОДЕРЖАТЬСЯ В 1 Л СУСЛА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЛАНИРУЕМОЙ КРЕПОСТИ ВИНА

Планируемая крепость вина (град)	Количество сахара в 1 л сусла (г)	Планируемая крепость вина (град)	Количество сахара в 1 л сусла (г)
8	136	14	238
9	153	15	255
10	170	16	272
11	187	17	289
12	204	18	306
13	221		

Таблица 2

КОЛИЧЕСТВО САХАРА И ВОДЫ (В ГРАММАХ), ДОБАВЛЯЕМЫХ К ОДНОМУ ЛИТРУ ЧИСТОГО СОКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДЕСЕРТНОГО ВИНА С СОДЕРЖАНИЕМ 16 % СПИРТА (ОБЪЕМНЫХ) И ОКОЛО 0,8 % КИСЛОТЫ

Культура	До брожения		В период брожения, сахар		
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30	20
Яблоня дикая	500	270	40	40	40
Ранетки и китайки	640	260	40	40	40
Айва японская	3200	830	150	150	150
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	400	230	40	40	40
Рябина кубовая, моравская, невежинская, Гранатная	1050	370	60	60	60
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Смородина черная	2200	630	100	100	100
Смородина белая и красная	1450	490	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Земляника	500	280	40	40	40
Вишня Владимирская, Шпанка	430	230	30	30	30
Вишня Любская и др.	740	300	50	50	50
Облепиха	1630	510	100	100	100
Ревень	580	320	60	60	60

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Таблица 3

КОЛИЧЕСТВО САХАРА И ВОДЫ (В ГРАММАХ), ДОБАВЛЯЕМЫХ К ОДНОМУ ЛИТРУ ЧИСТОГО СОКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДЕСЕРТНОГО ВИНА С СОДЕРЖАНИЕМ 16 % СПИРТА (ОБЪЕМНЫХ) И ОКОЛО 0,9 % КИСЛОТЫ

Культура	До брожения		В период брожения, сахар			Теоретический выход вина из 1 л сока, л
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день	
Яблоня культурная		100	30	30	20	1,1
Яблоня дикая	300	200	50	50	50	1,5
Ранетки и китайки	500	200	50	50	50	1,6
Рябина Ликерная, Бурка, черноплодная	300	100	40	40	40	1,4
Рябина кубовая, моравская, Гранатная	800	370	50	50	50	2,1
Крыжовник	1200	400	80	70	70	2,5
Смородина черная	1800	580	90	90	90	3,3
Смородина белая и красная	1200	490	60	50	50	2,5
Малина Мальборо	500	230	60	60	60	1,8
Малина Новость Кузьмина и др.	700	290	60	60	60	2,0
Земляника	330	260	40	40	40	1,5
Вишня Владимирская, Шпанка	270	160	40	40	40	1,4
Вишня Любская и др.	500	240	50	50	50	1,8

Таблица 4

КОЛИЧЕСТВО САХАРА И ВОДЫ, ДОБАВЛЯЕМЫХ К 1 ЛИТРУ ЧИСТОГО СОКА (в г)

Культура	До брожения		В период брожения, сахар	
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30
Яблоня дикая	550	250	50	40

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Культура	До брожения		В период брожения, сахар	
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день
Ранетки и китайки	680	250	40	40
Крыжовник	1500	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Смородина черная	2260	600	100	100
Смородина белая и красная	1500	400	110	110
Земляника	540	250	50	50
Вишня Владимирская, Шпанка	460	200	40	40
Вишня Любская и др.	780	300	40	40

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Анекдоты

* * *

Алкоголик подходит к другому алкоголику:
– Третьим будешь?
– Буду, – отвечает тот.
– Ну тогда пошли искать второго.

* * *

Утро. Автобус. Стоит пьяный в дупелину мужик. Еле на ногах держится.
Какая-то бабулька ворчит:
– Раннее утро, а уже нажрался!
Мужик поворачивается к ней:
– А что я на работу не жравши пойду? Да?

* * *

– Ну просто сердце кровью обливается, как вижу этих заспиртованных животных!
– Да что ты, там же всего три лягушки…
– Вот именно – три лягушки. А спирта – литров десять!!!

* * *

Полицейские пытаются вытащить из лужи пьяного матроса. Тот изо всех сил отбивается:
– Нет! Сначала спасайте женщин и детей!

* * *

Алкоголик говорит своему непьющему другу:
– Пошли в бар сходим.
– Пошли, но пить я не буду!
Пришли в бар. Пьющий налил другу, но тот все равно отказывается:

– Все равно не буду!

А друг ему:

– Послушай, что я тебе скажу. Идет как-то по пустыне осел. Жарко. И вдруг перед ним два ведра, в одном вино, в другом вода. Что он будет пить?

– Конечно, воду!

– Так не будь же ослом!

* * *

Два пьяных едут в троллейбусе. Один из них спрашивает водителя:

– Скажите, я доеду до вокзала?

– Доедете.

Другой:

– А я?

* * *

Двое у винного отдела.

– Ну что, две возьмем или три?

– Наверное, три…

– А зачем? Ведь вчера взяли три, и одна осталась.

– Ну, тогда возьмем две.

К продавщице:

– Девушка, четыре бутылки водки и две ириски.

* * *

Поздно вечером изрядно выпивший постоялец кричит через весь вестибюль гостиницы портье:

– Эй, портье, у вас что, лифт не работает?

– Простите, месье, лифт в порядке, только вы стоите в телефонной будке.

* * *

В пивную пришел посетитель и заказал 4 рюмки водки. Когда выпил, заказал еще 3. Потом еще 2, потом еще одну. Падая под стол, пожаловался официантке:

– Какой странный у меня организм, чем меньше пью – тем хуже.

* * *

Муж, возвратившись домой:

– Был сегодня в нашей компании конкурс: кто больше выпьет! – говорит он жене.

– И кто занял второе место?

* * *

Жена приходит за мужем в пивную. Он возмущается:

– Это же безобразие! Почему ты приходишь за мной сюда? Почему ты никогда меня не ищешь, например, в музее?

* * *

Возвращается домой пьяный мужик. Дверь открывает жена. Тут мужик берет и захлопывает дверь:

– Откуда пришла – там и ночуй!

* * *

Три алкаша бухают в подворотне. Вдруг один из них вырубается и шлепается мордой в грязь. Другой говорит третьему:

– Вот, за что я люблю Васю, так это за то, что он знает, когда остановиться!

* * *

Встречаются два крокодила. Один интересуется:

– Ну, как охота?

– Двух негров съел. А ты?

– А я русского…

– Врешь! Дыхни!..

* * *

Утром муж приходит домой, а жена ему: «Ты где был всю ночь?» Муж: «С другом в шахматы играл». Жена: «А почему от тебя водкой несет?» Муж: «А что, шахматами вонять должно?!»

* * *

Алкоголики сидят под стогом сена и пьют. Стало холодно. Один из них поджег стог. Вдруг видят – люди из села бегут к ним. Один из алкашей говорит:

– Ишь ты! Поджечь – так никто не может, а греться – так все бегут!

* * *

Пришел пьяный домой ночью, включил свет, сел перед зеркалом и рассматривает свое лицо.

– Что ты рассматриваешь? – спрашивает жена.

– Да, есть во мне что-то божественное…

– У тебя? Откуда ты взял?

– А сегодня, когда я садился в трамвай, одна старушка присмотрелась ко мне и говорит: «Господи, куда ты прешься?»

* * *

Мужик надрался в ресторане и к девушке стал приставать. Приставал-приставал, а потом плюнул и пошел домой, но по дороге упал и разбил себе лицо и руки в кровь.

Пришел домой – уснул. Утром просыпается – помнит, девушка была, смотрит на руки – кровь, думает все, УБИЛ! Хм, а где же труп? Подходит к зеркалу – на лице кровь.

– Ну все, точно, УБИЛ и СЪЕЛ!

* * *

Муж пришел домой пьяный, сел и думает: «Как бы сделать так, чтобы жена, придя с работы, не узнала, что я пил? О! Сейчас побреюсь и лягу спать». Встал в ванной перед зеркалом и начал бриться, но сильно порезался. Тогда взял лейкопластырь и заклеил порезы. Лег спать. Утром слышит:

– Ах ты! Опять напился?

– Ты что? Пришел как человек, побрился…

– Побрился? Иди глянь! Все зеркало лейкопластырем заклеено!

* * *

– Вы уверены, что это ваш дом? – подозрительно спросил полицейский пьяного, безуспешно пытавшеюся открыть дверь.

– Конечно, – ответил пьяный, – если вы поможете мне войти, я вам это докажу.

Полицейский помог открыть дверь и втащил пьяного в дом. Когда он вел его мимо рояля, пьяный сказал:

– Вот мой рояль. Вон там мой телевизор.

Наконец они добрались до спальни.

– Вот моя спальня – сказал пьяный. – Вон в постели лежит моя жена. А тот мужик рядом с ней – это я.

* * *

Пьяный не может пятак в автомат бросить.

Прохожий:

– Ну, ты, брат-таксист, и нализался!

Пьяный:

– А почему таксист?

– Потому, что шапка на голове таксистская!

Пьяный:

– Да?! А была ондатровая.

* * *

– Куда идешь?

– На репетицию хора.

– А что вы там делаете?

– Играем в карты, пьем пиво…

– А когда вы поете?

– Когда домой расходимся.

* * *

Раннее утро. Моросит дождь. На базаре возле винного ларька

стоит в луже алкаш и трясется. Из порванных ботинок торчат пальцы. Обращается к продавщице:

– Хозяйка, налейте стаканчик винца!

– Ты посмотри, на кого ты похож. Лучше бы обувь себе купил!

– Здоровье дороже!

* * *

– Бедняга ты, нищий! Даю тебе доллар – только чтобы не пропил!

– О чем речь! Да я на него построю санаторий для алкоголиков!

* * *

В ресторане в Париже посетитель выпивает несколько рюмок коньяку одну за другой. Официант говорит ему ехидно:

– Из-за алкоголя страдает каждый второй француз.

– Меня это не касается. Я – датчанин.

* * *

Француза, англичанина и русского после крушения выкинуло на необитаемый остров. Живут они на нем, как дикари. Ловят рыбу, охотятся… Однажды сидят на берегу у костра, и вдруг волной выкинуло бутылку. Открыли – появился джинн.

– Каждый из вас может загадать мне два желания, и я тут же их выполню, – сказал джинн.

Англичанин потребовал бутылку виски и возвращения в Англию в лоно семьи. Трах! И джинн выполнил оба его желания.

Француз воскликнул:

– Бутылку шампанского и чтобы я оказался в Париже у моей любовницы.

Трах! И это выполнил джинн.

Русский, оглядевшись по сторонам, говорит джинну:

– Что же это произошло? Такая хорошая компания была, и вдруг… Так! Ведро водки и тех двоих сюда обратно!

* * *

Беседуют два пса, один весь в бинтах.
– Ой! Что это с тобой?
– Хозяин избил.
– За что?
– Покусал я его…
– Да за что?
– Представляешь, нажрался гад и все мои медали нацепил…

* * *

Пьяный кричит:
– Где я?
– На улице Горького.
– К черту подробности! В каком я городе?

* * *

Глухой ночью жена слышит, как пьяный муж возвращается домой. Открывает дверь, зажигает свет, и вдруг – грохот разбитого стекла. Жена не выдерживает:
– Что у тебя там?
– Да вот, приучаю твоих проклятых рыбок не лаять на меня…

* * *

На трамвайной остановке пьяный обхватил столб, чтоб не упасть. Подходит к нему такой же поддавший:
– Чего стоишь-то?
– Трамвай жду…
– Так тебя ж с этой хреновиной не впустят…

* * *

Двое пьяных посадили к себе в машину попутчика, после чего автомобиль понесся с неимоверной скоростью. Перепуганный пассажир начал умолять:
– Мсье, скажите вашему товарищу, чтобы он не ехал так быстро.
– Тише! Если ты его разбудишь, он поедет еще быстрее.

* * *

Около оперного театра одессит «под мухой» садится в такси и говорит водителю:

– К оперному!

– Мы у театра.

Пассажир лезет за бумажником, говоря шоферу:

– В следующий раз не сходите с ума и не ездите так быстро…

* * *

– Ваш первый враг – вино, – сказал священник любителю выпить.

– Вы правы, – ответил тот, – но в Евангелии сказано: «Возлюби врага своего».

* * *

– У вас трясутся руки: много пьете.

– Что вы, доктор, больше разливаю.

* * *

Пьяный водитель пытается сесть за руль. Подходит милиционер и говорит:

– Вы не поедете на машине.

– Но вы же видите, что я не могу идти.

* * *

Пьяный инспектор останавливает водителя:

– Почему за рулем вдвоем сидите?

– Я-то думал! И стоило ради этого машину окружать?

* * *

В метро:

– Фу! Мужчина, вы пьяный, вы омерзительно пьяный!

– А у тебя ноги кривые, омерзительно кривые. А я завтра

трезвый буду.

* * *

Пьяный муж приходит домой, возится на пороге в темноте, потом кричит:

– Жена, начни ругаться, а то я кровать не найду.

* * *

Полицейский встретил на улице пьяного и спросил его, куда он идет.

– Домой. Я возвращаюсь со встречи Нового года.

– Будет, будет врать-то! Новый год был девять месяцев назад. Теперь сентябрь.

– Знаю, потому и спешу. Моя жена уже начала беспокоиться.

* * *

– И когда ты, проклятый, только напьешься? – ругает жена еле стоящего на ногах мужа.

– А вот уже сегодня и напился, – промычал муж.

* * *

Гаишники спрашивают у мотоциклиста:

– Как вы могли сесть на мотоцикл в пьяном виде?

– А мне товарищи помогли…

* * *

Баба идет с рынка, несет утку. К ней подваливает пьяный и говорит:

– Эй ты, где раздобыла эту свинью?

Баба отвечает:

– Ты что, не видишь – это не свинья, а утка!

Пьяный:

– Т-с-с-с, я с уткой разговариваю!

* * *

Идет русский по пустыне с попугаем на плече. Навстречу араб с удавом на шее. Араб спрашивает русского:

– А правда, что ты стакан водки выпьешь и не закусишь?

– Да, – и выпил. На попугая: «Ху-у-у». Попугай: «Бр-р-р».

– А правда, что ты второй стакан выпьешь и не закусишь?

– Да, – и опять: «Ху-у-у» и «Бр-р-р».

– А правда…

– И третий, и четвертый, – вмешивается попугай, – а потом дадим тебе по голове и съедим твоего червяка.

* * *

Подвыпивший ковбой заваливает в бар и, схватив бармена за шкирку, интересуется:

– Ты, такой-сякой, с моей женой спишь?

– Да ты что, Джон, нет, конечно…

– А-а, брезгуешь, да?

* * *

Петух заглянул в окно, увидел на столе жареного петуха под винным соусом и горестно воскликнул:

– Теперь я вижу, что это правда. Алкоголь действительно убивает!

* * *

В автобусе едут двое пьяных.

– Петро, ты спишь?

– Тише. Мне просто стыдно смотреть на стоящих рядом дам.

* * *

Жена – мужу:

– Сегодня идем в гости, постарайся не ударить в «оли-вье» лицом!

* * *

Один алкаш с бутылкой водки упал в яму. Сидит там и не вылезает. Подходят люди, спрашивают:

– Ты чего там сидишь?

– Да вот жду, может, еще какая-нибудь раззява упадет с закуской.

* * *

Мужик приходит на работу с перевязанной рукой. Приятель спрашивает, что случилось?

– Только между нами. Выпил вчера крепко.

– И что, подрался?

– Да нет. За закуской полез… в мышеловку.

* * *

На лекции о вреде пьянства.

– Сколько известно случаев, когда жена уходит от мужа потому, что он пьет, – говорит лектор.

Голос из зала:

– А вы не знаете точно, сколько надо выпить для этого?

* * *

На улице пьяный спрашивает у прохожих:

– Скажите, пож-ж-жа-луйста, где здесь противоположная сторона?

Ему показывают.

– Совсем обалдели, а там говорят, что здесь.

* * *

Решили три мышки напиться. Одна говорит:

– Пьем по рюмке – и идем гулять.

Другая:

– Нет, пьем по две – и начинаем песни петь.

Третья говорит:

– Нет, пьем по три – и идем котам морды бить.

* * *

После получки мужики вышли с завода и бросили монету.

– Если выпадет орел – побежим за бутылкой.

– Если выпадет решка – купим закусь, потом бутылку.

– Если упадет на ребро – идем в ресторан, как белые люди.

– Если монета зависнет в воздухе – зарплату несем жене.

* * *

Поддавший мужик мечтательно говорит своему приятелю:

– Хотел бы я, Толян, иметь столько денег, чтобы купить слона!

– Ты че, на фига тебе слон?

– А я не говорил, что мне нужен слон. Я говорил, что мне нужно столько денег.

* * *

– Причина вашей болезни – алкоголь!

– Вы – первый врач, который не сваливает всю вину на меня!

* * *

Приходит мужик в милицию, на соседа жалуется:

– Житья нет! Нынче вот опять мне по пьяному делу в глаз заехал!

Милиционер (участливо):

– Что, выбить хотел?

– Да я так и не понял… То ли выбить, то ли поглубже вбить…

* * *

Больной показывает врачу черный ободранный язык. Доктор:

– Боже мой, что с вами случилось?

– Да так, ничего особенного. Просто я пол-литра водки разлил на асфальт.

* * *

Бросил курить сам, брось курить другому.

* * *

– Пить будешь?
– Не-е-е…
– Че так?
– У меня язва…
– Какая язва, где?.. В кишечнике, в желудке?
– В семье!
– Ну что, по пиву?
– Нет, пиво я не пью. Как выпью, так в организме весна наступает.
– Что, кровь бурлит?
– Да нет… Почки набухают.

* * *

Заходит пьяный мужик в магазин дорогой сантехники. Подходит к самому дорогому унитазу, снимает штаны, садится. Продавец к нему подлетает:
– Вы что делаете! Здесь нельзя!
Пьяный с трудом собирает взгляд в кучку:
– Неужели и тут не работает?!

* * *

Одиннадцать часов ночи, одинокий свет в ларьке. Вдруг курчавая, абсолютно черная голова просовывается в окошко:
– Ребята, пиво есть?
– Какое?
– Наше.
– Эфиопское, что ли?
– Да нет, донское.
– Нет, казачок, пива нет.

* * *

Мальчик говорит папе:
– Пап, я так сильно хочу булочку.
Папа:
– Ты бы знал, как я хочу, но денег хватит только на водку.

* * *

Встретились два мужика, долго не виделись.

– Пойдем, встречу отметим, как-никак столько времени не виделись.

– Нет, я пить завязал.

– Почему?!

– Ты помнишь прошлое лето?

– Да.

– А я нет!

* * *

Один джентльмен нашел бутылку. Открыл ее. Оттуда – джинн. Джентльмен ему говорит:

– Исполни любое мое желание.

– Исполнить твое желание я не могу, – отвечает джинн, – но могу тебе его отбить!

* * *

– На завтра ничего не планируйте – будет фуршет.

– Так фуршет же сегодня?

– Вот я и говорю, на завтра ничего не планируйте.

* * *

1 января вбегает мужик в кабак и спрашивает:

– Я здесь вчера встречал Новый год?

– Здесь.

– Зарплату всю пропил до копеечки?

– Всю.

– Слава Богу! А я уж испугался, что потерял!..

* * *

Стоит мужик грустный на дороге, к нему подходит его друг и спрашивает:

– Что такой грустный? Денег нет?

– Да нет, есть.

– Что, в магазине водки нет?

– Да нет, есть.

– А почему тогда грустный?

– Да, блин, не хочется!..

* * *

Один приятель спрашивает другого:

– Если повысят цену на водку до стоимости костюма, что ты купишь: водку или костюм?

– Конечно, водку, какой разговор! Зачем мне нужен такой дорогой костюм?!

* * *

В баре матрос пьет с каким-то мужиком. Мужик:

– Ну, до дна!

– Нет, так не пойдет. Может, для вас, сухопутных, такой тост годится, но у нас на море говорят: «Выльем в люк».

* * *

– Сосед, твой сын с друзьями всю ночь спать не давал!

Дома отец спрашивает сына:

– Чем вы занимались ночью, что спать соседям не давали?

– Мало-мало пили.

– А потом?

– Тихо-тихо пели.

– А потом?

– А потом Сашка мало-мало сфальшивил, и мы стали тихо-тихо драться.

* * *

Сидит пьянющий киллер перед пустой бутылкой водки и жалуется на судьбу:

– Мартынов в 27 лет застрелил Лермонтова, Дантес в 25 – Пушкина. Мне сегодня 33, а я еще ничего не сделал в этой жизни!

Чем отличается зимний рыбак от летнего?

Ничем – та же пьянь, только в валенках.

* * *

– Вот говорят – «здоровый образ жизни». А я так скажу. Вот, к примеру, мой дед. Пил так, что не просыхал. Курил – папиросу изо рта даже ночью, когда спал, не вынимал. Женщин любил со всей округи, а помер в 92 года!

А его брат-близнец не пил, даже не нюхал… Сигареты – даже в руках не держал… С женщинами – ни с одной за всю жизнь! И умер – в 3 месяца.

* * *

Пьяный ночью упал в лужу на четвереньки. Посмотрел вниз, ба! – звезды! Посмотрел вверх, ба! – тоже звезды! И думает:

– Надо же, в космос запустили, и ведь с собой ни куска хлеба!

* * *

Заходит к доктору поддатый больной. Доктор, взглянув на пациента:

– Ну вот, еще один любитель выпить.

– Обижаете, доктор. Профессионал!

* * *

– Говорят, главные признаки стресса – это: много есть, много пить, много курить, гонять слишком быстро на машине, делать неожиданные покупки.

– Хм-м… не знаю, как другим, а в моем представлении это идеальный день…

* * *

Возвращается пьяный муж, как обычно, поздно вечером. Жена встречает со скалкой в коридоре:

– Где ты шлялся, скотина?..

Муж отвечает:

– Ик!.. Пробка…

Жена:

– Какая пробка?! Полтретьего ночи, машин нет на улице…

Муж:

– Ик!.. Пробка… не открывалась…

* * *

Жена пилит мужа:

– Не понимаю, как можно пить целый день.

– Сколько раз тебя, дуру, учил: не рассуждай о том, чего не понимаешь.

* * *

– Как ты умудрился так напиться вчера?

– Нечем было закусывать.

– Что, денег не хватило на закуску?

– Да нет, зубы выбили…

* * *

В купе поезда познакомились профессор и прапорщик. Дорога длинная, ну и, как водится, решили они выпить. Сначала по чуть-чуть, затем поболее, а кончилось дело покупкой самогона на полустанке…

На следующее утро профессор проснулся несколько нездоровым – голова болит страшно. Глядит, а прапорщик уже выбрит, одет и что-то насвистывает. Профессор, еле дыша:

– А скажите, любезный, у вас что, голова не болит?

– А чего ей сделается, – бодро отвечает прапорщик и стучит себя кулаком по лбу. – Кость!

* * *

Один мужик крепко проиграл на скачках. Решил завязать, не играл шесть лет, честно скопил 6000 фунтов стерлингов. Но натура взяла свое, поехал он опять на ипподром: 6-го числа, в 6 часов, на такси номер 666, дал таксисту на чай 6 шиллингов. Подошел к 6-й кассе, поставил все деньги на лошадь номер 6… И лошадь пришла шестой.

– А спиртик?

– Ни в коем случае.

– А таблетки ваши?

– Да что вас на всякую дрянь-то тянет?!

* * *

– А не пропустить ли нам по рюмочке, Сан Саныч?

– Ну, так ты… это… можешь и пропустить, а я, пожалуй, выпью…

* * *

Очередь у пивного ларька. Возмущенный возглас:

– Почему не доливают?

Продавщица, обращаясь к очереди:

– Слышите, мужики? Этот козел хочет, чтобы вам пива не хватило!

* * *

Два часа ночи. Звонок в дверь. Жена открывает дверь, и тело мужа падает в коридор.

– Свинья! Опять напился до полусмерти?

– Прости, дорогая, как всегда денег не хватило…

* * *

– Слушай, Сань, когда же ты, наконец, курить бросишь? С твоей астмой так и до рака легких недалеко!

– Не говори ерунды! Уинстон Черчилль тоже любил на досуге сигару выкурить. И умер, между прочим, своей смертью и в глубокой старости.

– А астма у него тоже была?

– Не знаю. Нет, кажется, у него было ранение в руку…

* * *

В парфюмерном магазине «помятый» мужичок обращается к продавщице:

– Два тройных и гвоздику!

– А зачем нам гвоздика? – удивляется собутыльник.

– Ты что, забыл, с нами будет дама!

* * *

Чебурашка и Гена достали два косяка. Пришли домой, Гена решил сначала принять ванну. Чебурашка сидел, ждал, ждал, совсем загрустил, ну и задолбал один косячок. Сразу ожил, повеселел, начал второй раскуривать… Тут ему Гена из ванны кричит:

– Чебурашка, принеси полотенце.

Чебурашка берет полотенце, весь довольный сам собою, заходит в ванную и через секунду вылетает оттуда с воплями: «Блин, там крокодил!».

* * *

Обращение наркомана к алкоголику:

– Рожденный ползать, уйди со взлетной полосы!

* * *

Идет наркоман по парку и видит, что навстречу бредет мальчик и плачет. Нарк участливо:

– Что плачешь, мальчик?

– Мне мама не разрешает сидеть на тра-а-авке! – ревет ребенок.

Наркоман дрожащим голосом сочувственно отвечает:

– Как я тебя понимаю!..

* * *

Встречаются как-то два наркомана. Один другому:

– Я так тащился в последний раз!

– А я-то как! Из подъезда вышел, меня за шкирку как схватило и как потащило-потащило, об забор два раза шваркнуло, карманы вывернуло, шапку сняло и отпустило.

* * *

Укололась однажды царевна веретеном. Очень ей это

понравилось. Она снова укололась веретеном. И дала она брату своему уколоться веретеном. И брату тоже понравилось колоться веретеном. И дал он попробовать всем придворным уколоться веретеном. И всем понравилось веретено. И все начали колоться веретеном… И жили они долго и счастливо и умерли в один день… От передоза веретена…

* * *

Разбогател как-то наркоман, купил «Таврию». А друзья его прикалывают:

– Молодец, Гоша! Ништяк ты себе тачку отхватал!

– Да че вы понимаете? Вы ж не видели, как она по трассе идет! Я на ней вчера шестисотый «мерс» сделал, как стоячего!

– Ай молоде-ец! У того небось и варежка отвисла?

– Варежка? Не то слово! Аж заправочный шланг из рук упал!

* * *

Наркомана спрашивают:

– А как люди умирают?

– Их аист уносит!

* * *

– Здорово, Сашок! Выглядишь на все 100!

– Да? Странно… Я принял 250…

* * *

В винно-водочный отдел магазина заходит монахиня и просит продать ей бутылку водки.

Продавец ошалело смотрит на нее.

Монахиня:

– Что вы так смотрите?

Продавец:

– Вы знаете, как-то неудобно продавать монахине бутылку водки!

– А, так это не для меня, а для матушки-настоятельницы – у нее запор.

После этих слов продавец спокойно продает ей бутылку. Выходя на улицу после закрытия магазина, он видит в дым пьяную монахиню, сидящую на земле, привалившись спиной к стене.

Продавец:

– Зачем вы меня обманули?! Вы сказали, что у матушки-настоятельницы запор!

Монахиня:

– Ну так когда она увидит меня в таком виде – она обоср… тся!

* * *

Очень нетрезвый парикмахер бреет клиента. Тот ерзает в кресле:

– А вы меня не порежете?

– Дорогой, как я тебя могу порезать, ежели я тебя даже не вижу?..

* * *

Отец идет с маленьким сыном мимо магазина, на котором написано «Вино». Сын спрашивает:

– Папа, папа, а что это такое?

– А это, сынок, Высший Институт Народного Образования.

– Папа, а что это за люди?

– Это, сынок, студенты.

– А почему у них у всех трясутся руки?

– У них сегодня экзамены.

* * *

Пришли папа с сыном в лунапарк.

– Сынок, если ты мне разрешишь выпить кружку пива – я покатаю тебя на каруселке.

Вечером мама забрала «синего» папу и «зеленого» сына.

Сын:

– Папа, заспиртуй таракана!

Отец:

– Х-х-х-х-х-х… (дует). На, сынок, играйся!

* * *

Вечером жена говорит мужу:

– Милый, не ходи, пожалуйста, в пивную сегодня. Мне будет очень скучно одной.

– Я сочувствую, дорогая, но ведь если я останусь дома, мы будем скучать оба!

* * *

Недавно вышедшая замуж молодая женщина жалуется своей подруге, что ее муж пьет.

– Если ты знала, что он так пьет, зачем же ты вышла за него?! – удивилась подруга.

– Я понятия не имела, что он пьет! И вдруг однажды он приходит домой трезвый!

* * *

Лежит пьяный парень на перроне и умирает со смеху. Наблюдавшие за ним в течение 10 минут люди не выдержали и вызвали «скорую». Связывающим его санитарам он объясняет:

– Ребята, меня пятьдесят человек в армию провожали. Они уехали, а я остался.

* * *

– Папа, почему все мои друзья кто в пятом, кто в шестом, а я все в первом да в первом?

– Отвяжись от меня со своими глупостями, лучше давай выпьем.

* * *

Приходит почтальон в квартиру. Дверь железная, навороченная. Он звонит в эту дверь. Открывает пацан лет двенадцати в халате. В зубах дымящаяся сигара, в руке початая бутылка виски.

– Мальчик, из взрослых дома кто-нибудь есть?

Пацан, затягиваясь:

– Ну а сам-то ты как думаешь?

* * *

Нарк стоит у дороги и «пыхает», тут его вставляет, и он тормозит первую же тачку. Одна машина останавливается, нарк открывает двери и спрашивает:

– Командир, за 10 минут до вокзала долетишь?!

– Долечу!

Нарк захлопывая дверь кричит:

– Л-л-л-л-лети!!!

* * *

Два алкаша хоронят третьего.

– Глянь, как Вася хорошо выглядит – даже щеки порозовели!

– Ну, дак… третий день не пьет!

* * *

Идет наркоман по улице. Навстречу прохожий:

– Молодой человек, не дадите прикурить?

Наркоман останавливается и несколько минут сосредоточенно хлопает себя по карманам. Потом со вздохом отвечает:

– Черт, какой же я стал худой…

* * *

На автобусной остановке стоят два нарика. Приехал автобус, один у другого спрашивает:

– Вася, это какой автобус?

– Желтый, Вова… желтый…

– Да номер какой?!

– Черный, Вова… черный…

* * *

Пьяный в дым мужик идет по улице, одной ногой ступая на дорогу, а другой – на тротуар. Его останавливает полицейский:

– Я вынужден вас задержать за появление в пьяном виде в общественном месте.

– А вы абсолютно уверены, что я пьян?

– Так точно.

– Ну, слава Богу! А то я иду и думаю, когда это я успел стать калекой?

* * *

– От водочки не откажетесь?

В ответ, громко и гневно:

– Что? Водку? Стаканами? В такую жару? Нет!..

Потом спокойным голосом:

– Не откажусь!

* * *

Сантехник, закончив чинить кран, говорит хозяйке-старушке:

– Ну все, бабуль, с тебя бутылка!

– Милок, может, лучше деньгами?

– Не, бабка, мне деньгами нельзя – я пропью!

* * *

Пришел домой пьяный мужик. В кармане у него оставалось три рубля. Наутро захотелось опохмелиться. Он – в карман, а денег нет. Берет гуся и на базар. Приходит выпивший, а жена спрашивает:

– Ты не видел нашего гуся?

– Улетел в теплые края, – отвечает мужик, – а если будешь шарить по карманам, то и козел в горы уйдет.

* * *

Пьяный муж приходит домой, заходит в подъезд, стучится в какую-то дверь.

– Кто там?

– Маша, это я!

– Я не Маша…

– Ну, Клава!

– Я не Клава…

– Слушай, жена, как тебя там, может, еще в города поиграем?!

* * *

Вокруг пьяного, который вывалился с третьего этажа, собралась толпа зевак.

– Что здесь происходит? – спросил подошедший полисмен.

– Понятия не имею, – ответил пьяный. – Я сам только что попал сюда.

* * *

Трое пьяных ползут по путям:

– Что-то лестница неудобная…

– Да… и перила широкие…

– Ну, ничего, вон лифт едет…

* * *

Наркоман пришел на рынок за шмалью. Видит – осталась одна бабушка. Спрашивает, мол, бабка, – шмаль хорошая? Та ему:

– На, попробуй.

Курнул – никаких глюков. Только смотрит – из-за спины у бабки вылетает огромный, красный шар и с рёвом исчезает за горизонтом. Постоял минутку – ещё один, потом ещё. Потом говорит:

– Бабка, плохая у тебя дурь – никакого кайфа…

А она ему:

– Шёл бы ты домой, сынок, чай, третий день тут стоишь…

* * *

Двое пьяных идут по набережной и вдруг слышат крик:

– Не помощь! Спасите! Киньте мне веревку кто-нибудь!!!

Один алкаш заглянул через парапет, видит в реке тонущего мужика и говорит другому:

– Ты смотри, он передумал топиться, решил повеситься.

* * *

Обкуренный панк заходит в церковь и начинает задувать свечи.

Батюшка в истерике:

– Ты что делаешь, ирод?

– Отвали, у меня сегодня день рождения.

* * *

Пьяный мужик заваливает домой, съедает торт и ложится спать. Утром его будит сынок:

– Папочка, ты не видел мой барабан?

* * *

У моей жены сегодня день рождения, а я даже не решил, что ей подарить.

– А ты приди домой трезвым.

– Думаешь? Вообще-то дата не круглая.

* * *

Попали наркоманы на фронт. Сидят в окопе. Скучно. Один другому говорит:

– Ни покурить, ни уколоться! Голова ясная, свежая, аж противно. Хоть бы контузило, что ли…

В магазин заходит мужик и говорит:

– Дайте мне бутылку водки.

Продавщица:

– С собой?

– Нет, без вас.

Муж говорит жене:

– Я сейчас лягу спать, а когда захочу выпить, ты меня разбуди.

– А как я узнаю, когда ты захочешь?

– Ты меня только разбуди!

* * *

– Батюшка! Вы что пить будете, вино или водку?

– И пиво, сын мой, и пиво!..

Приземлилась летающая тарелка. Неподалеку сидят мужики, выпивают. Подходит к ним гуманоид:

– Я хочу вступить с вами в контакт.

– Вася, налей ему!

Гуманоид выпил.

– Я прилетел на летающей тарелке!..

– Вася, этому больше не наливай!

Звонок в «Скорую помощь».

– Приезжайте, Вася штопор проглотил.

– Но вы что-то предприняли?

– Да: бутылки вилками открываем.

* * *

Пьяного на улице пытаются усовестить:

– Гражданин, не ругайтесь матом в общественном месте.

– Русский человек матом не ругается, русский человек матом разговаривает.

* * *

Жена купила скалку. Муж ворчит: «В доме нечего выпить, а она мебель покупает!»

* * *

Автоинспектор останавливает машину, чтобы проверить водителя на опьянение.

– Подуйте в эту трубочку.

– Не могу. Я – астматик. Вот медсправка.

– В таком случае пройдемте в поликлинику на анализ крови.

– Это исключено. Как только мне вводят иглу, я теряю сознание. Вот справка.

– Тогда прошу выйти из машины и пройти десять шагов по прямой линии.

– Да что вы? Какие десять шагов?! Я пьян в стельку. Вот счет из ресторана!

* * *

Полицейский на лондонской улице останавливает пьяного:
– Куда вы идете?
– Слушать лекции на моральную тему!
– Не врите! Кто читает лекции в три часа ночи?!
– Моя жена.

* * *

– Мужик решил выпить. Купил водку и рыбку на закуску. Рыбку по ошибке вместо кармана засунул в ширинку. Выпил водку, вдруг захотел по нужде. Расстегивает брюки, а оттуда глаз выглядывает.

Повернул другой стороной – опять глаз. Рассердился мужик:
– Ну что, будем писать или глазки строить?!

* * *

Наркомана никак не могли трудоустроить. Наконец, определили сторожем в зоопарк – сторожить черепах.

Наутро приходят– черепах нет.
– Что же ты черепах-то выпустил?!
– Да я только-только дверь приоткрыл, а они как ломанулись!

* * *

– Почему я за него вышла замуж? Думала, если мужчина каждый день пьет, значит он прилично зарабатывает.

* * *

Из ресторана выходит подвыпивший посетитель. Увидев у входа мужчину с золотыми нашивками и в брюках с лампасами, кричит:
– Швейцар! Такси! Чаевые авансом!
– Я не швейцар, а адмирал. Понятно?
– Тогда катер!

* * *

Поздно вечером пьяный муж возвращается домой. Жена

открывает дверь и со злостью бьет его сковородкой по голове. «Вот за этот твой взрывной темперамент я люблю тебя», – говорит он и теряет сознание.

* * *

Жена выговаривает мужу:

– Вот мне нужно с тобой поговорить по делу, но я не могу, ты вечно пьяный.

– Странное дело. Выпивши вечно я, а говорить не можешь ты.

* * *

На соревновании силачей.

Выходит здоровенный американский атлет, поднимает огромный железный шар. Толпа в восторге: «Ах!»

Выходит русский Иван. Перед ним железной куб в два раза больше шара. Ему говорят:

– Вань, под кубом – водка.

– Где? Опять галлюцинации.

* * *

Хозяин с друзьями пьет водку. Уже в изрядном подпитии он кричит жене:

– Когда закуску подашь?

– Когда пить кончите!

Хозяин хлопает друзей по плечам:

– Значит не скоро, ребята. Наливай.

* * *

– Слушай, говорят, ты так вчера набрался в гостях, что залез под стол и уснул.

– Да, я тоже слышал, что какой-то пьяница вчера спал под столом. Только не знал, что это был я.

* * *

Старого винодела спрашивают:

– Каким должен быть погреб, чтобы вино в нем хорошо вызрело?

– Крепко запертым, – последовал ответ.

* * *

– Что я вижу? Вы выпили рюмку коньяка? Но ведь вы у нас являетесь председателем общества трезвости.

– Да, но сейчас я в отпуске.

* * *

– Слыхали вы о коктейле «Артистический»?

– А чем он замечателен?

– Стоит выпить два бокала, и театр одного актера готов.

* * *

Мужик сделал самогон и решил: вдруг придет милиция – нужно самогон спрятать. Поставил бутылку в бар и репетирует – стучит себе в дверь.

– Тук, тук.

– Кто там?

– Милиция? У вас самогон есть?

– Нет.

– А в баре что стоит?

– Святая вода.

– Дайте попробовать.

Наливает стакан, выпивает. «Нет, так нельзя, найдут». Прячет бутылку в другое место и снова репетирует. И так весь вечер. Вдруг на самом деле стук в дверь.

– Кто там?

– Милиция. У вас самогон есть?

– Да идите вы к черту. Ваши весь вечер ходят, все выпили.

* * *

– Иван, зачем ты водку пьешь?

– Понимаешь, хочу утопить свои заботы, а они, подлые, научились плавать.

* * *

Мужик с «большого бодуна» выходит утром на улицу. Смотрит, мать честная, деревья стоят голые, травы нет, птички не поют, собаки не лают, кругом – ни души. Вдруг видит на углу – другой мужик пьет из горлышка. Подходит к нему.

– Как вы можете пить, когда вокруг ничего нет.

– Так зима ведь.

* * *

Два человека были унесены далеко в море, и их положение становилось критическим. Один из них не выдержал и взмолился.

– О Господи! Я грешен перед тобой. Спаси! Помоги! Я всю жизнь пьянствовал, нарушал твои заповеди. Но если нам удастся спастись, обещаю…

– Луи, подожди. Не заходи слишком далеко, – прервал его приятель, – я, кажется, вижу на горизонте какой-то корабль.

* * *

Двое входят в бар, ведя под руки третьего. Бросают его на ковер.

– Два стакана виски, – заказывают они. – А этому, что лежит на ковре, стакан минеральной. Он ведет нашу машину.

* * *

Пьяный мужик пристал к пенсионеру на лавочке у дома.

– Скажи, отец, где живет Кирьян Кирьянов?

– Так ты же и есть Кирьян.

– Я знаю. Ты скажи, где он живет.

* * *

– Сэр, у меня к вам очень важный вопрос. Могу ли я получить ваше согласие на брак с вашей дочерью?

– А вы пьете, молодой человек?

– Благодарю вас, но давайте сначала уладим другие вопросы.

* * *

За новогодним столом.

– Почему ты закрываешь глаза, когда пьешь?

– Да я пообещал жене, что в новом году не буду заглядывать в рюмку.

* * *

Пьяный мужик после гулянки возвращается домой. Ступает осторожно, чтобы не разбудить жену. В темноте нечаянно наступил на кота. Кот страшно заорал. Мужик сначала растерялся, но потом зло и радостно закричал: «Вот ведь вредный котяра! Ты где шляешься? Я же тебя с самого утра ищу!»

* * *

Мужик мучается с похмелья. Нужно выпить, а ничего нет. Душа горит. Ну и решил он ускоренным методом изготовить брагу. Съел дрожжей, полпачки сахара, выпил чайник воды и прижался животом к батарее. Через некоторое время жена слышит, что на кухне что-то бабахнуло.

– Вась, что там у тебя? Крышку сорвало?

– Нет, Маш, дно пробило!

* * *

Едет мужик на машине. Вдруг шина лопнула. А неподалеку сидят наркоманы на пеньке. Мужик к ним:

– Ребята, у вас колеса нет?

– Есть, – и дают ему пару таблеток.

– Нет, мне чтобы доехать!

– Ну, ты, дядя, и наглый!

* * *

– Все пробовал, но не могу отучиться от курения, – жалуется заядлый курильщик.

– А вы попробуйте конфеты, – советуют ему.

– Пробовал, не горят.

* * *

В трамвае к наркоману обращается старушка:

– Сынок, закомпостируй талон, пожалуйста. Наркоман берет талон, поворачивается к стоящему рядом военному и говорит:

– Солдат, закомпостируй.

Тот в свою очередь отвечает:

– Я не солдат, а моряк.

Наркоман поворачивается к старушке, отдает ей талон и говорит:

– Бабуля, мы не в трамвае, а на пароходе.

* * *

Девушка выговаривает своему другу – студенту-медику:

– Ведь ты прекрасно знаешь, что алкоголь убивает клетки мозга!

– Да, убивает, но только слабые и нежизнеспособные!

* * *

Врач говорит пациенту:

– Вот что, голубчик: алкоголь ежегодно убивает около 100 ООО американцев.

– А мне по барабану – я русский.

* * *

– Будешь вино белое сорокаградусное? – достает мужик бутылку водки.

– А почему вино?

– Потому что без закуски!

* * *

Шампанское по-домашнему: водка под шипение жены.

* * *

Заходят два алкоголика в магазин. Подходят к прилавку, долго смотрят.

– Смотри, коньяк 100 долларов стоит!

– Это для непьющих.

В горах Швейцарии двое попали в снежную лавину. Их нашел сенбернар, к шее которого была привязана фляга с ромом.

– Ура! – воскликнул один. – К нам пришел лучший друг человека!

– А посмотри, какая большая собака притащила его! – радостно сказал другой.

Раздобыли два алкаша бутылку метилового спирта. Выпили по первой.

– Вань, давай сразу по второй, а то уже вечереть начинает…

* * *

Два тракториста кончили пахать, купили портвейна и присели на бугорок. Выпили. Весна, солнышко, теплый ветерок дует. Стало им хорошо. Вот один другому и говорит:

– Слушай, Иван, портвейн-то ведь по рубль двадцать восемь, а аромат-то у него – ну прям как по рубль тридцать четыре!

* * *

Мужик приходит в кабак, заказывает 12 стаканов водки. Ему приносят. Он выстраивает их на столе в одну шеренгу. Первый и последний стаканы отставляет в сторону, остальные по очереди заглатывает. Официант интересуется:

– А почему это вы два стакана оставили?

– А потому, что первый мне обычно не идет, а последний всегда лишним оказывается.

* * *

Пастор обращается к верующим с проповедью:

– Алкоголь – это ваш враг номер один! Напьетесь, поругаетесь с женой, схватите револьвер и спьяну обязательно промахнетесь!

* * *

Жена утром ругает едва протрезвевшего мужа:

– Ты что вчера пил?!

– Не помню… А что?..

– Ты валялся как свинья! Я не могла тебя оторвать от пола!

– Неужели клей?!

– Интересно, как это армяне могут выдерживать коньяк в течение пяти лет?

– Да уж! Вот у нас водка – максимум 15 минут выдержки!

* * *

Из пивного бара поздно вечером вываливаются мужики.

– Что это за странный запах? – спрашивает один.

– Это свежий воздух, – говорит прохожий.

* * *

Посетитель в баре пробует поданное пиво и подзывает официанта.

– Вы что мне подали, пиво или помои?

– А вы что, сами не можете отличить?

– Нет.

– Тогда какое это имеет значение?

* * *

Объявление на пляже: «Специально для русских туристов – любителей экзотических удовольствий на нашем пляже открыт новый «Алко-шоп».

Вниманию страждущих покупателей предлагаются:

– стаканоимитаторы;

– чекушкозаменители;

– вибраторы из стороны в сторону;

– резиновые мужики-собутыльники;

– а также широкий ассортимент противозакусочных средств.

* * *

– Ты чего такой грустный?

– Да вот пошли с мужиками на кабана охотиться. Кабан не

пришел. Ну мы и напились как свиньи. И тут пришел кабан…

* * *

Прибегает дочь домой. Очень взволнована и испугана. Кричит:

– Мама, мама! Меня хотели изнасиловать!

– Как это было?! – напрягается мать.

– Двое мужчин сели рядом со мной в песочнице…

– И что… что дальше?!

– Достали бутылку водки и сказали…

– Что сказали?

– Трахнем по маленькой!